

SECONDI PIATTI

# Arnì yiouvetsi me kritharaki - Agnello con la pasta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *90 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Arnì yiouvetsi me kritharaki ovvero l'agnello stufato e condito con la pasta. Una ricetta greca molto saporita e gustosa.

## INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO 1 kg  
POMODORI 5  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
RISONI oppure pasta tipo chicchi di orzo -  
400 gr  
PARMIGIANO REGGIANO  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne in porzioni, lavatela e disponetela in una teglia di terracotta.



2 Salate, pepate e aggiungete i pomodori puliti e passati nel passaverdure.





3 Versate l'olio e un po' d'acqua e lasciate cuocere al forno a temperatura media.



4 Quando l'agnello sarà quasi cotto, versate 4 tazze d'acqua calda e aggiungete la pasta.



- 5 Mettete ancora un po' di sale e mescolate. Lasciate cuocere sempre a media temperatura girando una o due volte. Servite con formaggio grattugiato.

NOTE