

SECONDI PIATTI

Arnaki me melitzanes - Agnello stufato con melanzane

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Arnaki me melitzanes ovvero l'agnello stufato con melanzane come si usa cucinare in Grecia.

INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg

MELANZANE lunghe - 1 kg

CIPOLLE 1

POMODORI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne in porzioni e lavatela. Mettetela nella casseruola con la cipolla e l'olio.



2 Salate, pepate e fatela rosolare girandola da tutte le parti.



3 In seguito aggiungete i pomodori puliti e tritati, versate poca acqua e lasciate cuocere.



4 Pulite le melanzane, lavatele e tagliatele in pezzi grandi e tondi, salatele e lasciatele perdere il liquido di vegetazione.

Mettete l'olio in un tegame sul fuoco e frigatele leggermente.



5 Quando l'agnello ha quasi completato la cottura, aggiungete le melanzane, versate un po' d'acqua, se necessario, e lasciate cuocere ancora un poco.



6 Servite con pepe macinato al momento.