

SECONDI PIATTI

Arnaki atzem pilafi - Agnello con riso

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SPALLA DI AGNELLO 1 kg
POMODORO PELATO 400 gr
BURRO 4 cucchiai da tavola
CIPOLLE 1
RISO 2 tazze
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate la carne e tagliatela a bocconcini.

Trasferite la carne in una casseruola insieme alla cipolla.



- 2 Lasciate cuocere fino a che l'acqua rilasciata non sia completamente evaporata, quindi aggiungete subito il burro.



- 3 Quando gli ingredienti risulteranno ben rosolati unite il sale, il pepe e i pomodori tritati e versate due tazze d'acqua.



4 Prima che la carne completi la cottura, versate altra acqua e aggiungete il riso.





5 Abbassate il fuoco e lasciate cuocere lentamente. Quando tutta l'acqua sarà assorbita servite con pepe macinato al momento.