

SECONDI PIATTI

Agnello di Pasquetta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg
ASPARAGI 1 mazzo
SPICCHIO DI AGLIO 1
PECORINO ROMANO 100 gr
UOVA 2
SALE
PEPE NERO

Ricetta tradizionale della Pasquetta in Basilicata. Particolare di questa ricetta è l'accostamento dell'agnello con gli asparagi e le uova sbattute con il pecorino che vanno a rinforzare il sugo di cottura.

PREPARAZIONE

1 Tagliate l'agnello a pezzettoni.

Prendete gli asparagi e conservatene solo le parti più tenere.

In una padella fate scaldare dell'olio e trasferitevi la carne, aggiustate di sale e coprite d'acqua.



2 Portate l'acqua di cottura della carne a bollore, continuate la cottura fino a quando non si produrrà più schiuma che andrà rimossa di tanto in tanto.

Mettete in una teglia la carne e gli asparagi con un spicchio d'aglio tritato finemente, aggiustate di sale e pepe, e fate cuocere per mezz'ora a fiamma dolce.



- 3 Quando la carne sarà cotta, sbattete le uova, aggiungete il pecorino e versate il composto nel fondo di cottura.



- 4 Infornate cinque minuti nel forno già caldo e servite.