

SECONDI PIATTI

# Agnello e piselli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Particolare questa ricetta che prevede la cottura dell'agnello con l'aggiunta di piselli e uova sbattute con il formaggio.

## INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg  
PISELLI 800 gr  
PECORINO ROMANO 100 gr  
CIPOLLE 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
UOVA 6  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Versate l'olio in un ruoto (o in una pentola) e aggiungetevi la cipolla affettata a velo, il prezzemolo lavato e tritato.

Fate imbiondire la cipolla, successivamente unite l'agnello.



**3** Quando l'agnello è ben rosolato, sfumatelo con il vino, salate e continuate la cottura a pentola incoperchiata.



4 Qualora la carne s'asciugasse troppo, aggiungete poco brodo.



5 Nel frattempo, sgranate i piselli, lavateli sotto l'acqua corrente ed uniteli all'agnello quando è giunto quasi a cottura.



**6** Insaporite il tutto con un pizzico di sale ed uno di pepe e ultimate la cottura.

Infine, sbattete in una terrina le uova con il formaggio, un pizzico di sale ed il prezzemolo tritato, unite questo composto all'agnello.



**7** Fate bollire il tutto per cinque minuti e terminate la preparazione in forno a 150°C fino a che le uova siano rapprese e si sia formata una bella crosticina in superficie.