

SECONDI PIATTI

# Arnaki frikase me maroulia - Agnello in fricassea con lattuga

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *80 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

AGNELLO 1 kg  
CIPOLLINE 300 gr  
LATTUGA 2  
ANETO 1 mazzetto  
BURRO 4 cucchiaini da tavola  
LIMONE 2  
UOVA 2  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne in porzioni medie e lavatela. Mettetela nella casseruola con le cipolline affettate mescolando ogni tanto.



- 2 Appena l'acqua ceduta dalle cipolle e dalla carne sarà ben evaporata, aggiungete il burro, l'aneto, il sale e il pepe.



- 3 Fate appassire le cipolline senza fare rosolare la carne che dovrà rimanere bianca, quindi versate subito due tazze d'acqua e lasciate bollire il tutto lentamente.



4 Nel frattempo lavate la lattuga e tagliatela in grandi pezzi, fatela bollire in acqua salata per 2 minuti e scolatela.



5 Quando la carne sarà cotta aggiungete la lattuga e fatela scottare con la carne.



**6** Togliete la carne dal fuoco e preparate la salsa avgolemono: sbattete bene le uova e versatevi lentamente il succo dei limoni.



**7** Aggiungete anche 1 o 2 tazze di sugo di cottura della carne e versatelo a filo continuando a sbattere.





8 Riversate la salsa avgolemono nella casseruola e muovetela per amalgamare il contenuto.

