

SECONDI PIATTI

# Agnello in fricassea con i carciofi

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **80 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



L'**agnello in fricassea con i carciofi** è una saporita declinazione del classico agnello di Pasqua: un connubio fantastico quello con i carciofi che, tra l'altro, sono favolosi in questa stagione. L'unione infatti di questi due elementi, legati a loro volta con uovo e limone, rendono questo piatto unico e speciale, perfetto per essere servito durante una occasione speciale. Provate questa ricetta e vedrete che buona!

Se cercate poi un primo da abbinare, vi consigliamo di realizzare la ricetta delle [pappardelle primavera](#),

davvero buone!

## INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1 kg

UOVA 4

CARCIOFI 4

CIPOLLE grande - 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

LIMONE succo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 3

PREZZEMOLO tritato - 20 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'agnello in fricassea con i carciofi, scaldare in una casseruola l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere la cipolla tritata finemente.



- 2 Quando la cipolla inizierà a prendere colore, unite alla casseruola anche la polpa d'agnello

tagliata a pezzettoni e lasciatela rosolare in modo uniforme.



**3** Quando vedete che l'agnello è rosolato bene, sfumate con il vino bianco, alzando la fiamma per farlo evaporare velocemente.



**4** Insaporite la carne con un trito di aglio e prezzemolo.



**5** Pulite i carciofi e tagliateli in spicchi ed uniteli alla casseruola lasciandoli saltare

velocemente.



- 6** A questo punto fate cuocere lentamente l'agnello ed i carciofi per circa un'ora aggiungendo poca acqua qualora la carne rischi di bruciare.



- 7** Al termine della cottura della carne, sbattete in una ciotola le uova con il succo di un limone, sale e pepe.





- 8 Versate il composto d'uovo sull'agnello mescolando e senza farlo rapprendere troppo. Qualora la casseruola fosse ancora ben calda, toglietela dal fuoco per quest'ultima operazione altrimenti l'uovo si rapprenderebbe troppo velocemente.



- 9 Servite l'agnello in fricassea con carciofi ancora ben caldo.



CONSIGLIO