
Agnello in fricassea

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un secondo piatto non particolarmente elaborato, ma decisamente gustoso. Ottimo se accompagnato con dei carciofi, ideale da servire per il pranzo di Pasqua

INGREDIENTI per 4 persone › 800 g di spezzatino di agnello › 1 bicchiere di vino bianco › 2 cipolle bianche › 2 spicchi di aglio › 3 cucchiai di olio extravergine di oliva › succo di 1 limone › 4 uova › prezzemolo › q.b. di sale e pepe nero **PREPARAZIONE** Tritare finemente la cipolla e farla appassire in 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva. Unire lo spezzatino e farlo rosolare da ogni lato, aggiungere uno spicchio d'aglio, il vino bianco e alzare la fiamma solo il tempo necessario per far evaporare l'alcol. Abbassare nuovamente il fuoco, regolare di sale e di pepe nero e portare a cottura. Nel frattempo, in una terrina sbattere le uova con il succo di un limone, versare la salsa ottenuta nel tegame con l'agnello cotto, eliminare l'aglio e mescolare fino a quando l'uovo si sarà rappreso. La fiamma deve essere molto bassa in modo da far rimanere l'uovo molto cremoso, se necessario unire del brodo vegetale. Servire la carne ben calda con una spolverata di prezzemolo tritato e dei crostini all'aglio.