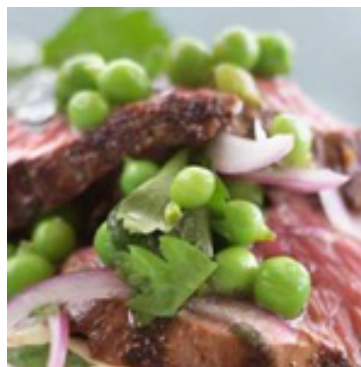


Agnello di Pasqua

Ingredienti

Per 4 persone

- 1Kg di agnello
- 500g di piselli freschi
molto teneri
- 1 cipolla
- 2 uova
- 50g di formaggio pecorino
grattugiato
- 100g di vino bianco secco
- 100g di olio extravergine
di oliva
- prezzemolo
- sale e pepe



Preparazione: preparate in un tegame di terracotta una salsetta con olio e cipolla e, appena quest'ultima sarà imbriondita, mettete l'agnello, tagliato in 6 pezzi di uguali dimensioni. Rigirate spesso e bagnate con vino bianco.

Quando l'agnello sarà rosolato, coprite il tegame e mettetelo in forno caldo (180°). A tre quarti di cottura aggiungete i piselli, e nel frattempo sbattete le uova col pecorino e il prezzemolo tritato.

A cottura ultimata, versate sopra l'agnello l'uovo sbattuto.

Prima di servire attendete che l'uovo sia rappreso.