

SECONDI DI CARNE

Fricassea d'agnello con carciofi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Polpa di spalla d'agnello disossata	700 g
Carciofi	4
Uova	2
Vino bianco secco	
Brodo	
Aglio	
Limone	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Soffriggete in una casseruola uno spicchio d'aglio in tre cucchiaini di olio assieme ai carciofi tagliati a piccoli spicchi e privati, se occorresse, delle barbe.
- 2 A parte rosolate in padella in poco olio e a fuoco vivace la polpa di agnello ridotta a tocchetti, facendola colorare bene.
- 3 Bagnatela con un dito di vino e quando sarà evaporato, scolate la carne dal grasso di cottura, unitela ai carciofi assieme con un mestolo di brodo.
- 4 Salate, pepate e incoperchiate, lasciando cuocere a fuoco lento per una quarantina di minuti.
- 5 Intanto battete le uova in una ciotola, regolate di sale e pepe e mescolatele con il succo di un limone e abbondante prezzemolo tritato insieme con uno spicchio d'aglio.
- 6 A fornello spento, versate il composto sull'intingolo ormai cotto e mescolando, fate in modo che le uova si rapprendano con il solo calore della preparazione. Servire subito.