



Capretto cacio e uova ( Abruzzo) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Laika93

secondo piatto - carne - Abruzzo

INGREDIENTI per 5 persone:

- 1 cosciotto d'agnello
- 6 uova
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- gr. 50 di pecorino
- 1 cipolla
- olio
- mollica di pane
- sale e pepe

Preparazione

Tagliare a pezzetti un cosciotto di agnello ( oppure di capretto) molto tenero. Farlo rosolare in una padella di ferro o, meglio ancora, in un tegame di coccio, con olio e cipolla affettata finemente. Quando la carne prende colore spruzzarla con il vino bianco e portarla a cottura completa. Sbattere uova e pecorino grattugiato, unirvi la mollica di pane sbriciolata, salare e pepare. Versare il composto sull'agnello e lasciare sul fuoco, coperto, fino alla cottura delle uova.