



Cassola di agnello - [Visualizza sul sito di lulu55](#)

carne - olio - aglio - vino bianco

Per il pranzo di Pasqua nella mia famiglia questa ricetta è indispensabile.

Si prende un quarto di agnello e si taglia a pezzetti piuttosto uniformi, si fanno rosolare in olio d'oliva e si mettono a sgocciolare, in un'altro tegame si mette un goccio d'olio dove si fa appena rosolare uno spicchio d'aglio, si unisce la carne rosolata e si sfuma con un bicchiere di buon vino bianco, si porta a cottura unendo piccole dosi di acqua poi un po' di prezzemolo, a cottura ultimata si unisce un limone grattugiato e spremuto, sbattere ( pochissimo) 1 uovo per ogni 3 persone, versare sulla carne calda, mantecare e servire subito

p.s. l'uovo non deve rapprendersi ma restare morbido e cremoso.

eCucinando.it