



Agnello - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondi piatti - carne

Ingredienti:

(Per fare questa ricetta è preferibile usare la parte anteriore dell'agnello)

1/4 di agnello tagliato a piccoli pezzi,  
2 spicchi di aglio,  
poco olio e.v.o. tanto ne fa la carne,  
il succo di un limone,  
4 o 5 uova

Procedimento:

Fare il soffritto con poco olio e l'aglio, mettere la carne a rosolare bene in ogni parte. Aggiustare di sale e fate cuocere, quando la carne è cotta sbattere le uova con il succo del limone, togliere il tegame dal fuoco e mettere le uova, mescolare bene per far rapprendere le uova e servire ben caldo.