



Zuppa di piselli e agnello - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

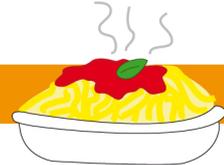
è il piatto base del lunedì dell'Angelo e a Bari si chiama tradizionalmente "U bredètte"...

### ZUPPA DI PISELLI E AGNELLO

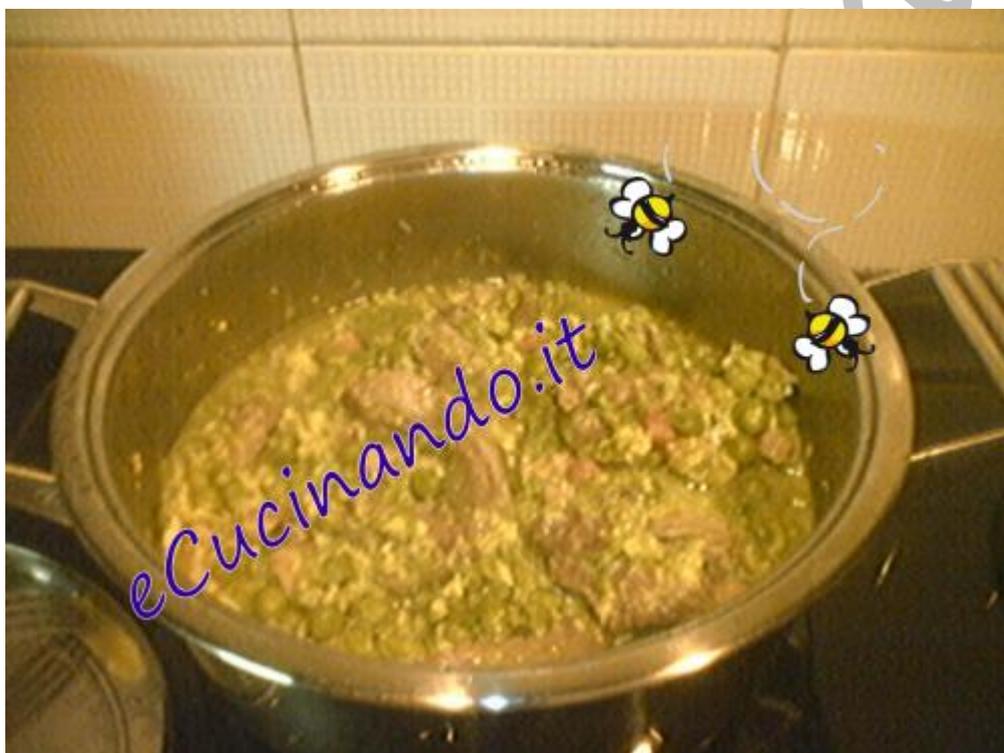
In una casseruola soffriggere un grossa cipolla affettata in olio evo e un bel po' di pancetta di maiale a dadini, poi aggiungere un paio di pezzi per ciascun commensale di agnello a fette, preferibilmente la parte della spalla, più tenera...



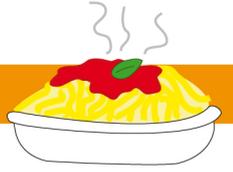
quando è tutto ben rosolato, abbassare il fuoco e aggiungere tre/quattro cucchiari di piselli per ciascuno, e cuocere lentamente col coperchio sulla pentola finché l'agnello non risulta bello tenero, all'incirca 40 minuti, aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua calda.  
Aggiustare di sale.



Quando la carne è cotta aggiungere nella pentola tre/quattro uova sbattute con un pizzico di sale, pepe, parmigiano grattugiato e prezzemolo tritato, e rimescolare delicatamente per non stracciare la carne.



servire ben caldo col sughetto nel quale pucciare il pane!



eCucinando.it