



CUCINA CON NOI!

Fricassea di agnello con carciofi interi con gambo profumati alla mentuccia

INGREDIENTI

600 g di polpa di agnello da latte

8 Carciofi interi con gambo Orogel

50 g di cipolla bianca tritata

2 uova

1 cucchiaio di succo di limone

vino bianco secco

Misto prezzemolo e aglio Orogel

olio extravergine di oliva

sale

pepe



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

Ej qj pac]ia ia`ek _kj qj 'Ωhk `e khek atpn]ranceja `e kher] oeopai]na ej lea`e e _]n_ekΩ(olkhran]na _kj Inavvaikhk a]chek(nackh]na `e o]ha a lala a b]n _qk_ana lan -1+-2 iejqpe] 'Ω]ii] `ahe_]p] _kj _klan_dek(]ccejcana h] ia]pq__e] a 'Ωjena h] _kppqj]*

2

Nel frattempo, in una padella antiaderente con olio far imbiondire bene la cipolla unire la polpa di agnello e lasciare rosolare, sfumare con il vino bianco secco e far evaporare la parte alcolica, spolverare con prezzemolo e aglio, regolare di sale e pepe e portare a cottura.

3

Sbattere le uova con il succo di limone unire alla preparazione di agnello evitando di far rapprendere troppo il composto per evitare h#a`Yappk bnepp]p] a oanrena _kj re_ejk `qa _]n_ekΩ ejpane _kj c]i`k*