

Agnello alla paprica

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g polpa d'agnello
2 cipolle affettate
1 spicchio aglio
sale
pepe
1 cucchiaio paprica
1 tazza yogurth
per servire:
patate lesse affettate

Preparazione

Far dorare in olio caldo 1000 g di polpa di agnello tagliata a pezzetti e infarinata. Quindi togliere la carne e nel fondo di cottura soffriggere 2 cipolle affettate e 1 spicchio d'aglio. Unire la carne d'agnello, condire con sale, pepe e 1 cucchiaio di paprica, bagnare con 1 tazza di yogurth, coprire e cuocere a fiamma dolce per 30 minuti. Servire caldo con patate lesse affettate.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>