

Agnello allo yogurth

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g agnello magro
50 g burro
1 cucchiaio farina
1/2 cipolla
1 carota
1 costa sedano
1 spicchio aglio
2 tuorli d'uovo
1 vasetto yogurth
aneto
alloro
prezzemolo
paprica
sale
pepe

Preparazione

In un litro di acqua mettere la carota, la costa di sedano, metà cipolla, il prezzemolo, lo spicchio d'aglio, una foglia di alloro, pepe e portare tutto all'ebollizione. Appena inizia il bollore aggiungere la carne tagliata a pezzi e portarla a cottura. Togliere la carne dal brodo e filtrarlo; tritare l'altra metà della cipolla e farla appassire in metà del burro, aggiungere la farina e mescolare bene per stemperarla, quindi diluire un poco alla volta con il brodo e lo yogurth. Appena inizia il bollore unire la carne, mescolare bene, farla insaporire per qualche minuto e togliere dal fuoco. Battere i tuorli con il succo del limone e la paprica, versarli sulla carne, mescolare bene, rimettere su fuoco moderatissimo e aggiungere il resto del burro a pezzetti. Prima di servire completare con il prezzemolo e i semi di aneto.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>