

Agnello con carciofi in fricasea

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g agnello a piccoli pezzi
8 carciofi
2 uova
1 limone (succo)
aglio
1 bicchiere vino bianco
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Scaldare mezzo bicchiere di buon olio d'oliva in una larga padella, fatevi imbiondire due spicchi di aglio schiacciati, levateli e rosolate bene da tutte le parti l'agnello. Quando la carne avrà preso un bel colore rossiccio, salate e pepate, aggiungete un bicchiere di vino bianco, fate evaporare in parte e continuate la cottura a recipiente coperto. Nel frattempo pulite i carciofi dalle foglie esterne più dure, spuntateli dalla parte spinosa, tagliateli a spicchi e conservateli in acqua acidulata con limone perché non anneriscano. A cottura della carne quasi ultimata togliete l'agnello dalla padella e cuocete i carciofi nell'intingolo che sarà rimasto; quando i carciofi saranno cotti ma ancora al dente rimettete l'agnello, e portate brevemente a cottura; i carciofi non dovranno disfarsi. In una scodella battete leggermente le uova intere con il succo di limone; al momento di servire versate le uova nella padella e, a fuoco spento, rimestate delicatamente per fare leggermente addensare la salsa. Servite subito.

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

<http://www.ricetteitalia.org>