

Agnello con carciofi

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g agnello in pezzi
50 g prosciutto crudo
6 carciofi
1/2 cipolla
1 spicchio aglio
1/2 bicchiere vino bianco
Poco succo di limone
olio d'oliva
2 cucchiai brodo
sale
pepe
1 ciuffo prezzemolo tritato

Preparazione

Tritare aglio, cipolla e prosciutto e rosolarli in olio. Unire l'agnello e farlo dorare a tegame coperto. Bagnare col vino, farlo evaporare e aggiungere i carciofi a spicchi. Salare, pepare e cuocere a fuoco medio bagnando con 2 cucchiari di brodo. A cottura ultimata spolverizzare con un ciuffo di prezzemolo tritato e spruzzare poco succo di limone. Mescolare bene e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>