

# Agnello con i bamia

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

800 g agnello  
60 g burro  
1 cipolla  
2 cucchiaini concentrato di pomodoro  
1 cucchiaio paprica dolce  
sale  
pepe  
brodo  
15 g bamia  
1 limone (succo)

## Preparazione

Tagliate la carne d'agnello a grossi dadi che farete poi rosolare da ogni parte nel burro caldo. Togliete, quindi, la carne dal tegame. Nello stesso recipiente fate appassire la cipolla tritata, aggiungete il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua, mescolate bene e, aggiungendo nuovamente la carne, riprendete la cottura. Aggiungete la paprica, salate, pepate, bagnate con il brodo e fate cuocere a fuoco moderato per quaranta minuti. Lavate i bamia, tagliatene il gambo e la punta e fateli bollire; quando la carne sarà cotta unite i bamia bolliti, il succo del limone e tenete sul fuoco ancora per cinque minuti. Si può accompagnare con purè di patate.

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

<http://www.ricetteitalia.org>