

Agnello con verdure

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 cosciotto d'agnello di 1000 g
1 limone
250 g piselli surgelati
200 g funghi champignon
prezzemolo
olio
sale
pepe

Preparazione

Sciacquare l'agnello e metterlo in una pirofila, cospargerlo di prezzemolo, sale, pepe e abbondante olio, unire 3 cucchiai di acqua e metterlo in forno caldo a 180 gradi per 40 minuti. Lessare al dente i piselli; pulire i funghi, lavarli in acqua e limone e tagliarli a pezzetti. Aggiungere funghi e piselli all'agnello e continuare la cottura per altri 30 minuti circa.

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

<http://www.ricetteitalia.org>