

# Agnello in salsa al limone

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 2 persone:

1000 g agnello sardo  
2 spicchi aglio  
1/2 mazzo prezzemolo  
1 cucchiaio olio d'oliva extra-vergine  
2 uova  
1 limone  
sale

## Preparazione

Tritare finemente l'aglio e il prezzemolo. Disporre in una casseruola l'aglio e l'olio d'oliva; far rosolare, aggiungere l'agnello a pezzi di media dimensione. Far cuocere per circa 20 minuti poi aggiungere il prezzemolo tritato e spegnere il fuoco. Sbattere 1 uovo e 1 tuorlo; spremere il limone sulla carne d'agnello e aggiungere l'uovo. Riaccendere il gas per pochi minuti e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>