

# Agnellone con riso

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

800 g polpa di agnellone  
sale  
pepe  
maggiorana  
300 g riso  
100 g strutto  
1 cipolla tritata  
1 manciata prezzemolo tritato

## Preparazione

Tagliare a cubetti grossi 800 g di polpa di agnellone e lessarla in poca acqua salata con pepe e maggiorana. Quando sarà cotta versarvi dentro 300 g di riso fatto saltare per pochi minuti in 100 g di strutto dove è stata soffritta una cipolla tritata. Unirvi una manciata abbondante di prezzemolo tritato e portare il tutto a ebollizione. Quindi passarlo al forno già caldo per 20 minuti circa per completare la cottura del riso.

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

<http://www.ricetteitalia.org>