

Ankara tavasi

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1250 g coscia d'agnello tagliata a fette
1500 cl acqua
1 cipolla
7 granelli pepe nero
3 spicchi aglio
750 g riso a grana lunga
1/2 cucchiaino sale
125 g burro
1 cucchiaio olio d'oliva extra-vergine

Preparazione

Lasciate in ammollo il riso per circa 30 minuti in acqua calda e leggermente salata, quindi lavatelo sotto l'acqua fredda in modo da eliminare tutte le impurità. Sistemate la carne d'agnello in un tegame insieme alla cipolla intera, l'aglio e il pepe. Coprite con l'acqua e portate ad ebollizione, proseguite la cottura a tegame coperto, schiumando di tanto in tanto, finché la carne sarà tenera.

Prelevate la carne e conservate il brodo di cottura. Sistemate ora il riso in una teglia da forno precedentemente imburata, conditelo con l'olio d'oliva, il burro, sale e pepe prima di bagnarlo con circa 1 litro del brodo di cottura della carne. Completate sistemando la carne d'agnello sopra il riso e passate in forno a 160 gradi per circa 50 minuti, finché tutto il liquido di cottura sarà stato assorbito e la carne avrà preso un bel colore dorato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>