

Bracioline d'agnello dorate

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

bracioline d'agnello
Poco olio d'oliva
succo di limone
besciamella
2 tuorli d'uovo
1 pugno formaggio grana grattugiato
pangrattato
per la salsa:
asparagi
1 noce burro
Poca panna

Preparazione

Scottate le bracioline di agnello in padella, con poco olio e spruzzandole con succo di limone; lasciatele a mezza cottura, fasciatele con una besciamella spessa alla quale avrete unito due tuorli d'uovo ed un pugno di formaggio grana, passatele delicatamente nel pangrattato e quindi doratele in forno molto caldo per 10 minuti, girandole una sola volta. Vanno servite con una salsa ottenuta da purea di asparagi alla quale incorporate una noce di burro e poca panna.

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

<http://www.ricetteitalia.org>