

## Agnello Con Carciofi (2)

Soffriggere nell'olio aglio e prezzemolo; unire l'agnello a pezzi e rosolarlo. Bagnare col vino, far sfumare, salare pepare. Unire il brodo. A met? cottura unire i carciofi tagliati a spicchi e portare a termine la cottura. 30 prima di spegnere il fuoco unire i tuorli battuti col succo di limone. Rimescolare finch? l'uovo di rapprenda.

### Ingredienti

800 G Agnello  
4 Carciofi  
2 Spicchi Aglio  
Prezzemolo  
2 Tuorli D'uovo  
Vino Bianco  
1 Limone  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Brodo Vegetale  
Sale  
Pepe

### Note

Preparazione: 80 minuti.