

# Agnello Con Carciofi In Fricassea

Scaldate mezzo bicchiere di buon olio d'oliva in una larga padella, fatevi imbiondire due spicchi di aglio schiacciati, levateli e rosolate bene da tutte le parti l'agnello. Quando la carne avr? preso un bel colore rossiccio, salate e pepate, aggiungete un bicchiere di vino bianco, fate evaporare in parte e continuate la cottura a recipiente coperto. Nel frattempo pulite i carciofi dalle foglie esterne pi? dure, spuntateli dalla parte spinosa, tagliateli a spicchi e conservateli in acqua acidulata con limone perch? non anneriscano. A cottura della carne quasi ultimata togliete l'agnello dalla padella e cuocete i carciofi nell'intingolo che sar? rimasto; quando i carciofi saranno cotti ma ancora al dente rimettete l'agnello, e portate brevemente a cottura; i carciofi non dovranno disfarsi. In una scodella battete leggermente le uova intere con il succo di limone; al momento di servire versate le uova nella padella e, a fuoco spento, rimestate delicatamente per fare leggermente addensare la salsa. Servite subito.

## Ingredienti

800 G Agnello A Piccoli Pezzi

8 Carciofi

2 Uova

1 Limone (succo)

Aglio

1 Bicchiere Vino Bianco

Olio D'oliva

Sale

Pepe

## Note

Luogo: Liguria.