

Agnello Con Carciofi

Tritare aglio, cipolla e prosciutto e rosolarli in olio. Unire l'agnello e farlo dorare a tegame coperto. Bagnare col vino, farlo evaporare e aggiungere i carciofi a spicchi. Salare, pepare e cuocere a fuoco medio bagnando con 2 cucchiaini di brodo. A cottura ultimata spolverizzare con un ciuffo di prezzemolo tritato e spruzzare poco succo di limone. Mescolare bene e servire.

Ingredienti

1000 G Agnello In Pezzi
50 G Prosciutto Crudo
6 Carciofi
1/2 Cipolla
1 Spicchio Aglio
1/2 Bicchiere Vino Bianco
Poco Succo Di Limone
Olio D'oliva
2 Cucchiaini Brodo
Sale
Pepe
1 Ciuffo Prezzemolo Tritato

Note

Preparazione: 80 minuti.