

# Agnello Con I Bamia

Tagliate la carne d'agnello a grossi dadi che farete poi rosolare da ogni parte nel burro caldo. Togliete, quindi, la carne dal tegame. Nello stesso recipiente fate appassire la cipolla tritata, aggiungete il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua, mescolate bene e, aggiungendo nuovamente la carne, riprendete la cottura. Aggiungete la paprica, salate, pepate, bagnate con il brodo e fate cuocere a fuoco moderato per quaranta minuti. Lavate i bamia, tagliatene il gambo e la punta e fateli bollire; quando la carne sar? cotta unite i bamia bolliti, il succo del limone e tenete sul fuoco ancora per cinque minuti. Si pu? accompagnare con pur? di patate.

## Ingredienti

800 G Agnello  
60 G Burro  
1 Cipolla  
2 Cucchiiai Concentrato Di Pomodoro  
1 Cucchiaino Paprica Dolce  
Sale  
Pepe  
Brodo  
15 G Bamia  
1 Limone (succo)

## Note

Preparazione: 110 minuti.