

Agnello Con Verdure

Sciacquare l'agnello e metterlo in una pirofila, cospargerlo di prezzemolo, sale, pepe e abbondante olio, unire 3 cucchiaini di acqua e metterlo in forno caldo a 180 gradi per 40 minuti. Lessare al dente i piselli; pulire i funghi, lavarli in acqua e limone e tagliarli a pezzetti. Aggiungere funghi e piselli all'agnello e continuare la cottura per altri 30 minuti circa.

Ingredienti

1 Cosciotto D'agnello Di 1000 G
1 Limone
250 G Piselli Surgelati
200 G Funghi Champignon
Prezzemolo
Olio
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 60 minuti.