

Agnello In Salsa Al Limone

Tritare finemente l'aglio e il prezzemolo. Disporre in una casseruola l'aglio e l'olio di oliva; far rosolare, aggiungere l'agnello a pezzi di media dimensione. Far cuocere per circa 20 minuti poi aggiungere il prezzemolo tritato e spegnere il fuoco. Sbattere 1 uovo e 1 tuorlo; spremere il limone sulla carne d'agnello e aggiungere l'uovo. Riaccendere il gas per pochi minuti e servire.

Ingredienti

1000 G Agnello Sardo
2 Spicchi Aglio
1/2 Mazzo Prezzemolo
1 Cucchiaino Olio D'oliva Extra-vergine
2 Uova
1 Limone
Sale

Note

Preparazione: 60 minuti.