

Agnellone Con Riso

Tagliare a cubetti grossi 800 g di polpa di agnellone e lessarla in poca acqua salata con pepe e maggiorana. Quando sar? cotta versarvi dentro 300 g di riso fatto saltare per pochi minuti in 100 g di strutto dove ? stata soffritta una cipolla tritata. Unirvi una manciata abbondante di prezzemolo tritato e portare il tutto a ebollizione. Quindi passarlo al forno gi? caldo per 20 minuti circa per completare la cottura del riso.

Ingredienti

800 G Polpa Di Agnellone
Sale
Pepe
Maggiorana
300 G Riso
100 G Strutto
1 Cipolla Tritata
1 Manciate Prezzemolo Tritato

Note

Luogo: Ungheria.