

## AGNELLO CACIO E UOVO

### Ingredienti

- agnello (1000g)
- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- 3 uova
- pecorino (10g)
- mezzo limone
- mezza cipolla
- vino bianco (65ml)
- Parmigiano Reggiano

### Come si prepara

Farsi tagliare l'agnello a pezzetti piccoli dal macellaio.

Mettere la carne in un tegame o in una padella piuttosto alta, con un filo d'olio, il sale, due spicchi d'aglio vestiti e un pezzetto piccolo di cipolla.

Lasciare cuocere per mezz'ora circa, rigirando l'agnello di tanto in tanto. A fine cottura, aggiungere del vino bianco e lasciarlo sfumare a fuoco vivace.

In un piatto fondo sbattere le uova con un pizzico di sale. Aggiungere due cucchiari di formaggio ed il succo di mezzo limone ed amalgamare il tutto.

Quando la carne è cotta, se il fondo di cottura dovesse risultare troppo asciutto, aggiungere un pò d'acqua e poi unire le uova sbattute.

Lasciare cuocere appena appena l'uovo senza far asciugare troppo il fondo di cottura.

Servire il piatto ben caldo.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 40**

### Tabella nutrizionale



Valore energetico

171 kcal

716 kJ

## Tags

carne, agnello, formaggio, cacio e uovo, seondi di carne

