

Agnello cacio e uova

30 Novembre 2006

AGNELLO CACIO E UOVA

Dosi per 4 persone:

1 cosciotto d'agnello 5 uova 1 bicchiere di vino bianco secco 50 gr. di pecorino olio d'oliva mollica di pane 1 limone aglio, pepe, rosmarino sale

Disossare l'agnello e tagliarlo a pezzetti. Cuocere con aglio e un rametto di rosmarino e, quando la carne avrà preso colore, mettere un po' di vino bianco e portarla a cottura completa. Togliere il rosmarino, sbattere le uova con il pecorino grattugiato, il succo di 1 limone e salare. Versare il composto sull'agnello e lasciare coperto al fuoco, finché le uova saranno ben rapprese.