

Agnello del pastore

22 Maggio 2007

Ingredienti

Per 5 persone: 900 gr. di carne di agnello, cipolla, sale q.b. , burro e fette di pane abbrustolito.

Procedimento

Occorre una pentola con chiusura ermetica.

Mettere a cuocere una grossa cipolla intera, una piccola noce di burro e la carne.

Durante la cottura la pentola deve essere chiusa.

Dopo circa 2 ore versare l'agnello con tutto il sugo sopra le fette di pane abbrustolito disposte nel piatto di portata.