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.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli