

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Agnello e carciofi

E' tempo di carciofi. Usiamoli!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Agnello da latte - 1 kg
- carciofi - 5
- olio - 4 cucchiari
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- sale - q.b.

Preparazione

In un tegame alto mettere l'olio e l'agnello fatto a piccoli pezzi. (Usate la parte che vi piace di più; a me piace la parte delle costole!) Aggiungere il prezzemolo e l'aglio tritati. Salare e coprire. Intanto pulire i carciofi e metterli subito in un recipiente d'acqua acidulata con mezzo limone. (Se non volete sporcarvi le mani, prima di iniziare, bagnatevi le mani con il mezzo limone che avete spremuto e ogni tanto ripetete l'operazione. Nessuno dirà che avete pulito carciofi!!!) Togliere i carciofi dall'acqua e tagliarli a piccoli spicchi. Aggiungerli all'agnello assieme a mezzo bicchiere d'acqua. Girare e coprire. Cuocere fino a che il liquido sarà evaporato e quasi si attaccherà al tegame. Se volete che resti più umido aggiungete più acqua!

