LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Agnello in tegame

Vi piace l'agnello ma non avete tempo per farlo arrosto?



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Agnellino da latte - 1 kg
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 5 belle foglie
- sale - q.b.
- olio - 6 cucchiai

Preparazione

Fatevi tagliare dal vostro macellaio la carne a piccoli pezzi e datele una leggera sciacquata. In un capace tegame (possibilmente di acciaio) versate l'olio, la carne, il prezzemolo e l'aglio tritati. Coprite e fate cuocere. A metà cottura salate e vedrete che si sarà formato tanto sughetto. Continuate a cuocere fino a che tutto il sughetto sarà evaporato e la carne assumerà un bel colore dorato. Mi raccomando che sia ben dorata!!