LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Agnello con piselli

....i piselli sono buoni in qualunque modo li cucini !!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Agnello - 1 kg circa
- piselli primavera - 1 confezione da 750 g
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- zucchero un piccolo cucchiaino

Preparazione

Preparare l'agnello a piccoli pezzi, lavarlo e metterlo in un tegame capiente, dove avete versato un giro d'olio. Aggiungere qualche foglia di prezzemolo e lo spicchio d'aglio tritati. Salare e rosolare un poco. Aggiungere un bel bicchiere di brodo o acqua e portare a bollore. Quando la carne è a mezza cottura, versare una confezione di piselli primavera. Aggiungere un cucchiaino di sale, uno di zucchero e coprire. Cuocere. Regolate di sale e se vi piace più o meno liquido aggiungete altra acqua o fate asciugare a fuoco alto e a recipiente scoperto!