

AGNELLO ALLO YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di agnello magro
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 2 tuorli d'uovo
- 1 vasetto di yogurth
- aneto
- alloro
- prezzemolo
- paprica
- sale
- pepe

In un litro di acqua mettere la carota, la costa di sedano, metà cipolla, il prezzemolo, lo spicchio d'aglio, una foglia di alloro, pepe e portare tutto all'ebollizione.

Appena inizia il bollore aggiungere la carne tagliata a pezzi e portarla a cottura.

Togliere la carne dal brodo e filtrarlo; tritare l'altra metà della cipolla e farla appassire in metà del burro, aggiungere la farina e mescolare bene per stemperarla, quindi diluire un poco alla volta con il brodo e lo yogurth.

Appena inizia il bollore unire la carne, mescolare bene, farla insaporire per qualche minuto e togliere dal fuoco.

Battere i tuorli con il succo del limone e la paprica, versarli sulla carne, mescolare bene, rimettere su fuoco moderatissimo e aggiungere il resto del burro a pezzetti.

Prima di servire completare con il prezzemolo e i semi di aneto.