

AGNELLO CON CARCIOFI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di agnello in pezzi
- 50 g di prosciutto crudo
- 6 carciofi
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- poco succo di limone
- olio d'oliva
- 2 cucchiai di brodo
- sale
- pepe
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato

Tritare aglio, cipolla e prosciutto e rosolarli in olio.

Unire l'agnello e farlo dorare a tegame coperto.

Bagnare col vino, farlo evaporare e aggiungere i carciofi a spicchi.

Salare, pepare e cuocere a fuoco medio bagnando con 2 cucchiai di brodo.

A cottura ultimata spolverizzare con un ciuffo di prezzemolo tritato e spruzzare poco succo di limone.

Mescolare bene e servire.