

---

## AGNELLO CON CARCIOFI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di agnello
- 4 carciofi
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 2 tuorli d'uovo
- vino bianco
- 1 limone
- olio d'oliva extra-vergine
- brodo vegetale
- sale
- pepe

Soffriggere nell'olio aglio e prezzemolo; unire l'agnello a pezzi e rosolarlo.

Bagnare col vino, far sfumare, salare pepare.

Unire il brodo.

A metà cottura unire i carciofi tagliati a spicchi e portare a termine la cottura.

30 prima di spegnere il fuoco unire i tuorli battuti col succo di limone.

Rimescolare finché l'uovo si rapprenda.