

## AGNELLO IN SALSA AL LIMONE

Ingredienti per 2 persone:

- 1000 g di agnello sardo
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 mazzo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 2 uova
- 1 limone
- sale

Tritare finemente l'aglio e il prezzemolo.

Disporre in una casseruola l'aglio e l'olio di oliva; far rosolare, aggiungere l'agnello a pezzi di media dimensione.

Far cuocere per circa 20 minuti poi aggiungere il prezzemolo tritato e spegnere il fuoco.

Sbattere 1 uovo e 1 tuorlo; spremere il limone sulla carne d'agnello e aggiungere l'uovo.

Riaccendere il gas per pochi minuti e servire.