

Agnello cacio e ova (agnello formaggio e uova)

INGREDIENTI:

800 gr di spezzatino di agnello,
3 uova,
100 gr di formaggio grattugiato meglio se pecorino,
1 limone,
prezzemolo,
1 bicchiere di vino bianco,
aglio,
rosmarino,
alloro,
sale,
pepe,
olio.

Far scaldare una casseruola con olio e aglio e rosolarci l'agnello, aggiungere alloro, rosmarino, sale e pepe e bagnare con il vino. Far cuocere lentamente almeno per 1h e 30' aggiungendo acqua se necessaria. Quando la carne è ormai cotta sbattere in una ciotola le uova, il succo di limone, il formaggio e il prezzemolo tritato, spegnere il fornello dell'agnello versarci sopra il composto di uova, mescolare bene e servire.