

Agnello allo yogurt

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

2 kg di agnello, 4-5 uova, 1 tazza di burro, 1 tazza di acqua, 1,5 kg di crema di yogurt greca, sale e pepe

Preparazione

Lavate bene la carne, mettetela in una teglia con sale, burro e acqua (circa metà teglia) infornate a temperatura media e lasciatela fino a cottura completa*.

Nel frattempo preparate la salsa come segue:
in una terrina sbattete brevemente la crema di yogurt con sale e pepe. A parte sbattete il bianco delle uova, aggiungete i tuorli, montate il tutto e versate sullo yogurt, sempre continuando a sbattere. Togliete la carne dalla teglia e, nel resto del sugo, versate il composto.
Rimettete la teglia nel forno e lasciatela finchè non si formi una crema densa.
Rimettete anche la carne nella teglia e lasciate insaporire insieme. Quando avranno preso colore togliete dal fuoco e servite.

Note:

*Durante la cottura in forno della carne, coprire la teglia con un foglio di alluminio.

Utilizzare carne di un agnello di almeno 6/7 mesi.

ATTENZIONE, PER UNA MIGLIORE RIUSCITA DEL PIATTO, SUGGERIAMO DI UTILIZZARE LA CREMA DI YOGURT PRESENTE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.