

Arnaki atzem pilafi

Agnello con risotto

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1kg di agnello della parte anteriore, 1 barattolo di pomodori pelati, 1 tazza di burro di latte, 1 cipolla grande tritata, 2 tazze di riso, sale, pepe

Preparazione

Lavate la carne e tagliatela in piccole pezzi, metteteli nella casseruola con la cipolla fino a che non abbiano assorbito la loro acqua, quindi aggiungete subito il burro. Quando saranno rosolate unite il sale, il pepe e i pomodori tritati e versate 2 tazze d'acqua. Prima che la carne completi la cottura, versate altra acqua e aggiungete il riso. Abbassate il fuoco e lasciate cuocere lentamente. Quando tutta l'acqua sarà assorbita servite con pepe macinato al momento.

Note