

Arnaki frikase me maroulia

Agnello in fricassea con lattuga

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1kg di agnello dalla spalla o dal petto, 300g di cipolline fresche tagliate sottili, 3 caschi di lattuga, 1 mazzetto di aneto tritato, 1/2 tazza di burro, 2 limoni, 2 uova, sale, pepe

Preparazione

Tagliate la carne in porzioni medie e lavatela. Mettetela nella casseruola con le cipolline mischiando ogni tanto. Appena assorbe la sua acqua, aggiungete il burro, l'aneto, il sale e il pepe. Fate appassire le cipolline senza fare rosolare la carne che dovrà rimanere bianca e quindi versate subito 2 tazze d'acqua e lasciate bollire lentamente.

Intanto lavate la lattuga e tagliatela in grandi pezzi. Fatela bollire in acqua salata e poi scolatela. Quando la carne sarà cotta aggiungete la lattuga e fatela scottare con la carne.

Togliete dal fuoco e preparate la salsa avgolemono. Sbattete bene le uova e versate lentamente il succo dei limoni. Aggiungete anche 1 o 2 tazze di brodo dal cibo preparato e versatelo piano. Svuotate la salsa avgolemono nella casseruola e muovetela per amalgamare il contenuto.