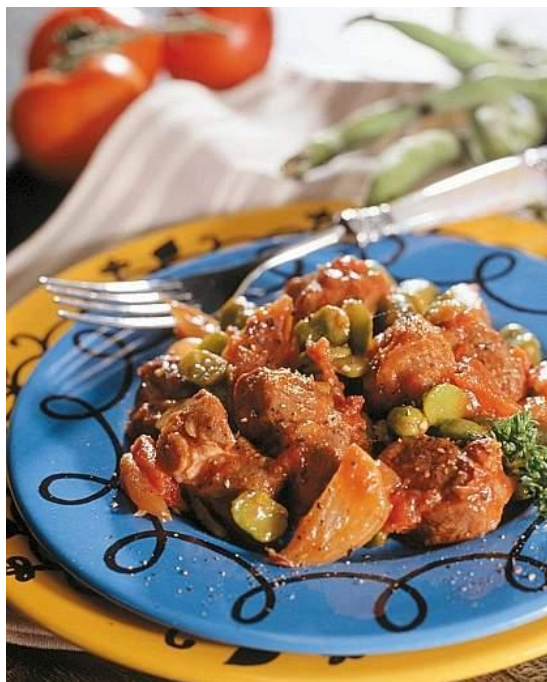


## Agnello con fave e piselli



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di carne di agnello
- 400 g di fave fresche, già sgranate
- 400 g di piselli freschi, già sgranati
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- brodo di carne
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

DIFFICOLTÀ minima; PREPARAZIONE 15 minuti; COTTURA 1 ora.

### PROCEDIMENTO:

In un tegame capiente scaldate 5 cucchiai di olio, poi aggiungete la cipolla, sbucciata e affettata; fatela imbiondire a fuoco dolce, quindi unite la carne di agnello tagliata a pezzetti.

Lasciatela rosolare bene da ogni lato, poi salate, pepate e bagnate con un bicchiere di vino. Proseguite la cottura a tegame coperto per almeno 30 minuti, bagnando la carne, se necessario, con brodo tiepido.

Sciacquate velocemente le fave e i piselli, quindi uniteli alla carne, regolate di sale e pepe e fate cuocere ancora per 15 minuti, mescolando spesso. Profumate con il prezzemolo, mondato, lavato e tritato, poi togliete dal fuoco e servite subito in tavola. A piacere potete legare la preparazione unendo 2 uova leggermente sbattute 5 minuti prima del termine della cottura