

Agnello cacio e uova



Ingredienti:

1 kg coscia di agnello

4 uova

100 g pecorino grattugiato

100 ml vino bianco

1 spicchio d'aglio

1 limone

1 rametto rosmarino

sale, pepe

Disossate la coscia d'agnello ed eliminate il grasso. Tagliate la carne a cubetti uguali.

Nella pentola mettete 2 cucchiai d'olio, il rosmarino e l'aglio tagliato in quattro. Coprite con Magic Cooker e

riscaldate 4 minuti a fiamma alta sul fornello medio.



Aggiungete i cubetti di carne .



Mescolate , cuocete a fiamma alta circa 5 minuti girando 2 volte per rosolare la carne.

Senza alzare il coperchio versate il vino bianco.



Mantenete fiamma alta finché si sfuma il vino, poi fiamma bassa per 15 minuti.

Sbattete le uova con il sale, il pepe, il pecorino grattugiato ed il succo del limone.

Alzate il coperchio e versate il composto di uova, girando velocemente.



Mantenete fiamma bassa ancora 2 minuti poi spegnete. Lasciate riposare 3 minuti e servite caldo accompagnato se volete con la polenta.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.