

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Agnello con piselli al sugo

Un secondo che accontenta grandi e piccini !!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Agnello - 1 kg
- olio - q.b.
- pisellini primavera - 700 g
- prezzemolo - 3 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pelati - 400 g
- sale - q.b.

Preparazione

In un tegame mettete un filo d'olio, l'agnello tagliato a piccoli pezzi e il prezzemolo e l'aglio tritati. Fate rosolare dolcemente e salate. Aggiungete i pelati passati e portate ad ebollizione. Quando siete giunti a circa metà cottura aggiungete mezzo litro d'acqua circa. Fate bollire e versate i pisellini. Salate quanto basta e aggiungete un cucchiaino di zucchero (provate, se volete!!!) . Fate cuocere e spegnete. Fate restringere a vostro piacere, se vi piace più o meno denso! Fate riposare e, se volete, potete prepararlo, lasciando un po' più liquido, dal giorno prima. Sarà tutto più saporito!

