

ci vo'nno

j'agnéju cottu aju furnu che
è rravanzatu, n'ovu, lo
picurinu rattatu

33 - i secondi



j'agneju caciù e ova



Mitti 'endru a na cazzaròla j'agnéju tajatu a spezzatinu co' 'mpo' d'acqua, nu pizzicu de sale e fa' bbuli. Na 'òte che bbolle, dopu quattro-cingue minuti, ci mitti j'ovu sbattutu co' llo picurinu; appena che j'ovu s'ha assodatu, rammuri ju gasse. Sta attendu a facci remané nu pocu 'e sughittu.

ingredienti

agnello avanzato dalla
cottura al forno tagliato
a spezzatino, uovo,
pecorino grattugiato.

agnello cacio e uovo

In una pentola mettere l'agnello con un pò d'acqua. Una volta raggiunto il bollore aggiungere dopo 4-5 minuti l'uovo sbattuto e il formaggio; appena l'uovo si rapprende, spegnere il fuoco. E' opportuno che ci rimanga un pò di liquido.

ORGANIZZAZIONE
PRODUTTORI
ORTOFRUTTICOLI
ABRUZZESI
Soc. COOP.

AVEZZANO (AQ)
Sede: M. Colonna, 41
Uffici: Via San Francesco, 157
Tel./Fax 0863.441471

www.opoa.it
E-mail: opoacoopfucino@tin.it

TRASLOCHI
NAZIONALI-INTERNAZIONALI
ROMANO

67100 L'AQUILA
VIA STEFANO SANTUCCI, 7
TEL. 0862.317337
CELL. 329.0171532 - 349.0939024