



Stufato di Agnello

Kuzu Tandır



5 stinco di agnello
1 cipolla
1 limone
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di burro

- # La.cipolla si grattugia. Si schiaa il.limone. pepe nero sale e cumino si pizzicano.
- # Stinchi di agnello si muovono con questa miscelata. Poi si prendono in una ciotola. Altra miscelata si aggiunge alla sopra. Poi si copre con nailone.
- # Così si mettw nello feigo e si aspetta per una notte.
- # Il giorno dopo si lascia nella pentola a pressione. Alla sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua e si cucina circa per 20 minuti.
- # Poi la carne di agnello si leva dall'acqua e si mette nel vassaio si mette burro e pizzica sale.
- # Il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi Si cucina circa per 20 minuti.
- # Le osse si levano e servirsi. Se volendo puo servire con le cipolle freschehe.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con le parte gosce oppure gamba di agnello.