



Cestino di agnello

Ingredienti

- 1 coscio di Agnello
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 5 Uova
- 60 g di Pecorino
- 1 cucchiaio di Olio
- 1 Spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di Vino rosso
- 1 rametto di Rosmarino
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Disossate il cosciotto di agnello, eliminate il grasso e tagliate la carne a cubetti. In una padella mettete l'olio, il rosmarino e l'aglio, rosolate per qualche secondo per profumare l'olio. Aggiungete la carne, fatela rosolare da tutte le parti a fuoco vivo, lasciate che prenda colore e sfumate con il vino. Salatela, coprite la padella, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 30 minuti facendo attenzione a non lasciare asciugare troppo la carne. Se necessario aggiungete uno o due cucchiari di acqua calda. Ritagliare tre cerchi di sfoglia in ogni impasto, calcolare che la sfoglia dovrà ricoprire tutto l'interno delle cocottine. Rivestire le cocottine e decorare i bordi dell'impasto coi rebbi di una forchetta. Sbattere le uova con il cacio, salare (poco) e pepare. Distribuire l'agnello nelle cocottine e riempire per $\frac{3}{4}$ del suo volume con l'impasto di cacio e uova. Spennellare il bordo della sfoglia con acqua e tuorlo. Infornare per 20 minuti circa a 200°C

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 70

👤 4 4 persone