AGNELLO AL LIMONE

Ingredienti:

- Agnello,
- cipolle,
- uova,
- limoni.

Si appassisce un tot non eccessivo di cipolle in olio, poi si mette l'agnello tagliato a pezzi e lo si fa cuocere sino a totale cottura, a fuoco alto.
A fine cottura, appena prima di servire in tavola si aggiunguno uova e limoni (rapporto di uno ad uno) e si fa rapprendere il tutto che dovra' diventare una cremina.