AGNELLO CON VERDURE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cosciotto di agnello da 1000 g
- 1 limone
- 250 g di piselli surgelati
- 200 g di funghi champignon
- prezzemolo
- olio
- sale
- pepe

Sciacquare l'agnello e metterlo in una pirofila, cospargerlo di prezzemolo, sale, pepe e abbondante olio, unire 3 cucchiai di acqua e metterlo in forno caldo a 180 gradi per 40 minuti.
Lessare al dente i piselli; pulire i funghi, lavarli in acqua e limone e tagliarli a pezzetti.
Aggiungere funghi e piselli all'agnello e continuare la cottura per altri 30 minuti circa.