

AGNELLEONE CON RISO

Ingredienti:

- 800 gr. di polpa di agnellone,
- 300 gr. di riso,
- 100 gr. di strutto,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- maggiorana.

Tagliare a cubetti grossi la polpa di agnellone e lessarla in poca acqua salata con pepe e maggiorana. Quando sarà cotta versarvi dentro il riso fatto saltare per pochi minuti nello strutto, dove è stata soffritta la cipolla tritata. Unirvi una manciata abbondante di prezzemolo tritato e portare il tutto a ebollizione. Quindi passarlo al forno già caldo per 20 minuti circa per completare la cottura del riso.