

piatto tipico

CUCINA MOLISANA

AGNELLO "CASCE E OVA"

Ingredienti

Carne d'agnello 1kg
 Olio d'oliva extravergine 4 cucchiari
 Lardo di prosciutto 1 fetta
 Vino bianco secco 1 bicchiere
 Brodo mezza tazza
 Cipolla 1
 Formaggio parmigiano e pecorino grattugiati 200 g
 Noce moscata a piacere
 Uova 8
 Prezzemolo un ciuffo
 Pepe q.b.
 Limone 1/2
 Sale q.b.



Preparazione:

Per iniziare mondare e affettare finemente la cipolla e versarla in un tegame precedentemente oleato insieme al battuto di lardo e il prezzemolo. Far andare a fuoco lento finché il tutto non sarà appassito ed aggiungergli poi l'agnello tagliato in piccoli pezzi aumentando l'intensità della fiamma. Sfumare quindi con il vino, farlo evaporare del tutto e aggiungere poi il brodo bollente. Salare e pepare a piacere e lasciare cuocere a fuoco lento con coperchio per circa 35 minuti.

Nel frattempo preparare a parte il condimento per l'agnello ovvero il "casce e ova": in una ciotola sbattere le uova con il formaggio grattugiato ed aggiungergli poi un pizzico di sale, il prezzemolo tritato ed una grattata di noce moscata.

Trascorso il tempo di cottura, l'agnello, che rimarrà umido con del sughetto, sarà da versare in una teglia e ricoprirlo uniformemente con il composto di uova. Infornare quindi a 150° per circa 20 minuti, fino a quando sulla superficie si sarà formata una crosticina dorata. Secondo la tradizione molisana aggiungere infine un po' di mollica di pane casereccio rafferma, così come si faceva un tempo.