

# AGNELLO CACIO E OVA



## INGREDIENTI

- 1,5 kg di agnello
- 100 gr di pecorino grattugiato
- 5 uova
- 4 cucchiaini d'olio EVO
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla
- Sale fino e pepe nero q.b.

## STRUMENTI

- Duch oven
- 1 teglia



## PREPARAZIONE

Prepariamo il barbecue per una cottura diretta, una volta che le braci sono pronte adagiarsi sopra la Duch Oven.

Nel frattempo tagliate l'agnello (preferibilmente scegliete il cosciotto) a pezzetti piccoli, versare l'olio e la cipolla tagliata finemente nella pentola, poi l'agnello, e fatelo rosolare. Sfumatelo con del vino bianco, una volta evaporato salate e aggiungete 3 tazze d'acqua e lasciar cuocere a coperchio chiuso per circa 40 minuti. A parte, battete le uova, unite il formaggio, del prezzemolo tritato, pepe e, se piace, anche un pizzico di noce moscata.

Quando la carne è ben cotta e il sughetto si è ritirato, versare il tutto all'interno di una teglia, versateci sopra il composto di uova e rimettere il tutto nel barbecue in cottura indiretta per circa 15 minuti, fino a quando non vedete rapprendersi l'uovo.

