



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

...

nome	tipo_piatto	ing_principale
Bracioline_d_agnello_Dorate	Piatti_carne	Agnello

bracioline di agnello poco -- olio di oliva -- succo di limone -- besciamella 2 -- tuorli d'uovo 1 pugno -- formaggio grana grattugiato -- panegrattato -- per la salsa: -- asparagi 1 noce -- burro poca -- panna

Scottate le bracioline di agnello in padella, con poco olio e spruzzandole con succo di limone; lasciatele a mezza cottura, fasciatele con una besciamella spessa alla quale avrete unito due tuorli d'uovo ed un pugno di formaggio grana, passatele delicatamente nel pangrattato e quindi doratele in forno molto caldo per 10 minuti, girandole una sola volta. Vanno servite con una salsa ottenuta da purea di asparagi alla quale incorporate una noce di burro e poca panna.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				