



*Yousveti*

Très Facile-Pour 4 pers.-Prép :20 min- Cuisson :15 à 20 min

600 g d'épaule d'agneau sans os

500 g de kritharaki

1 oignon

1 boîte de tomates pelées

200 g de feta

70 g de fromage râpé

1 cuil. à soupe d'origan

1 cuil. à soupe de paprika

1 gousse d'ail

Huile d'olive

Sel, poivre

Préchauffez votre four à 200 °C.

Faites cuire vos pâtes en suivant les instructions du paquet.

Découpez l'agneau en cubes de 2 cm env. et faites les revenir avec l'oignon et l'ail émincé dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les tomates, les épices. Assaisonnez.

Faire cuire 10 min env.

Mélangez vos pâtes cuites à votre ragoût d'agneau.

Coupez la feta en cube d'un cm et ajoutez-la à la préparation.

Versez votre ragoût dans un plat en terre cuite si possible. Saupoudrez de fromage râpé et faire dorer au four pendant 10-15 min.