

Agnello Al Forno

In una teglia capace, dal bordo alto, versate 4 cucchiaini di olio, unite la cipolla affettata grossolanamente, l'agnello tagliato a pezzi, le patate pelate e tagliate a fette alte circa mezzo centimetro; cospargete il tutto di sale, pepe e origano e mandate in forno a calore moderato. Girate ogni tanto fino a che agnello e patate siano diventati morbidi e saporiti.

Ingredienti

1000 G Agnello
400 G Patate
200 G Cipolla
Origano
Sale
Pepe
4 Cucchiaini Olio D'oliva

Note

Preparazione: 140 minuti.