

Agnello Alle Olive

Rosolare la carne in olio caldo per 10 minuti. Levarla dalla padella e, nello stesso olio, soffriggere le cipolle tritate e l'aglio schiacciato. Unire di nuovo la carne. Aggiungere la menta e il timo spezzettati, sale e pepe. Bagnare con il brodo e il succo del limone. Unire le olive e la salsa di pomodoro. Cuocere coperto per 1 ora a fuoco moderato.

Ingredienti

1500 G Petto D'agnello A Pezzi
2 Spicchi Aglio
100 G Olive Greche Snocciolate
1 Mazzetto Menta
1 Limone
50 Cl Brodo
5 Cl Olio D'oliva
2 Cucchiaini Salsa Di Pomodoro
2 Cipolle
Timo
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 65 minuti.