

Agnello Con Le Olive

In un tegame, meglio se di coccio scaldate l'olio col peperoncino, toglietelo, mettete le costolettine leggermente infarinate e rosolatele da ambo le parti a fuoco vivace. Salatele e unite le olive tritate grossolanamente, l'origano e il succo di limone. Portate a cottura e servite ben caldo.

Ingredienti

12 Costolettine D'agnello
150 G Olive Nere Snocciolate
1 Pezzetto Peperoncino Piccante
1 Limone (succo)
1 Pizzicone Origano
Farina
7 Cucchiari Olio D'oliva
Sale

Note

Luogo: Abruzzo.