

Agnello Con Piselli

Dopo aver lavato ed asciugato l'agnello porlo in una teglia con aglio, olio e rosmarino. Salare e pepare e rosolare a fuoco vivo. Tritare il lardo che viene aggiunto poco dopo durante la rosolatura. Si pu? anche aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco ma ? opzionale. Alla fine della rosolatura aggiungere il burro e la salsa di pomodoro (circa mezzo barattolo) e portare a cottura aggiungendo poca acqua se il sugo 'stringe' troppo (bisogna regularsi sulle dimensioni dei pezzi d'agnello). Levare l'agnello ma lasciare il sugo a cui si aggiungono i piselli che vanno cotti a fuoco lento. Alla fine rimettere l'agnello nella teglia, aggiustare se occorre di sale e pepe e e servire ben caldo.

Ingredienti

1000 G Agnello In Pezzi
450 G Piselli
Aglio
Poco Rosmarino
1 Pezzetto Lardo
1 Noce Burro
Poca Salsa Di Pomodoro
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Pepe
1/2 Bicchiere Vino Bianco (facoltativo)

Note

Preparazione: 90 minuti.