

# Agnello Con Rape

Mettete nel burro caldo l'agnello tagliato a pezzi, le carote e le cipolle. Quando il tutto sar? dorato aggiungete la farina, un dado, sale, pepe e le erbe aromatiche. Lasciate cuocere per un'ora. Dopodich? aggiungete le rape e lasciate cuocere per un'altra ora e mezza.

## Ingredienti

1000 G Agnello  
60 G Burro  
1200 G Rape Novelle  
150 G Carote  
100 G Cipolle  
Dadi  
40 G Farina  
Erbe Aromatiche

## Note

Preparazione: 60 minuti.