

Agnello Con Ratatouille Di Verdure

Fate arrostitire in forno i lombi di agnello, conditi con timo, 4 cucchiaini d'olio, sale, pepe macinato. A parte, in padella, cuocete il misto di verdure ridotte a fettine sottili, soffriggendole in una noce di burro; alla fine insaporitele con sale, pepe e trito aromatico. Rosolate le prugne secche in un fondo di burro e scalogno, fiammeggiatele con l'Armagnac, quindi servitele nel piatto da portata velato con il fondo di cottura dell'agnello, insieme con la ratatouille di verdure e l'agnello ridotto in tranci.

Ingredienti

600 G Lombi D'agnello Disossati
100 G Zucchine
100 G Carote
100 G Patate
16 Prugne Secche
4 Rametti Timo
1 Scalogno
1 Cucchiaino Maggiorana, Prezzemolo E Salvia Tritati
Olio D'oliva Extra-vergine
Burro
Armagnac
Pepe In Grani
Sale

Note

Preparazione: 70 minuti.