

Agnello Con Verdure Melanzana Zucchini

Peperoni

Tagliare a dadini la melanzana, la zuccina e i peperoni. Far insaporire per 5 minuti in 2 cucchiai d'olio melanzane e zucchine; salare. Travasare nella teglia. Nello stesso tegame mettere l'olio rimasto, i peperoni, la cipolla affettata, salare, unire il brodo vegetale, far insaporire per 5 minuti. Aggiungere pomodori, sale, aglio tritato, rosmarino, cuocere per 5 minuti e unire alle melanzane. Adagiarvi le costole salate, infarinare, coprire con carta oleata, infornare per 30 minuti a 180 gradi. Cospargere di prezzemolo tritato.

Ingredienti

8 Costolette D'agnello
1 Melanzana
1 Zucchini
1 Peperone
1 Cipolla
200 G Pomodori
Aglio
Rosmarino
Prezzemolo
Brodo Vegetale
Farina
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Preparazione: 70 minuti.