

Agnello Saporito

Nell'olio caldo, insaporito con lo spicchio d'aglio sbucciato e spremuto con l'apposito utensile, far rosolare, a fuoco vivo, i pezzi di agnello, rigirandoli con 1 paletta. Unire la cipolla sbucciata e tagliata a fettine sottili; quando sar? morbida, unire i pomodori tritati e la salvia lavata. Salare e pepare. Far cuocere l'agnello per circa 1 ora, unendo di tanto in tanto qualche cucchiaio di acqua calda.

Ingredienti

1000 G Cosciotto D'agnello Tagliato A Pezzi
Olio D'oliva
1 Cipolla
4 Pomodori Pelati
1 Spicchio Aglio
Salvia
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 70 minuti.