

Agnello alle olive

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1500 g petto d'agnello a pezzi
2 spicchi aglio
100 g olive greche snocciolate
1 mazzetto menta
1 limone
50 cl brodo
5 cl olio d'oliva
2 cucchiaini salsa di pomodoro
2 cipolle
timo
sale
pepe

Preparazione

Rosolare la carne in olio caldo per 10 minuti. Levarla dalla padella e, nello stesso olio, soffriggere le cipolle tritate e l'aglio schiacciato. Unire di nuovo la carne. Aggiungere la menta e il timo spezzettati, sale e pepe. Bagnare con il brodo e il succo del limone. Unire le olive e la salsa di pomodoro. Cuocere coperto per 1 ora a fuoco moderato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>