

# Agnello con le olive

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

12 costolettine d'agnello  
150 g olive nere snocciolate  
1 pezzetto peperoncino piccante  
1 limone (succo)  
1 pizzicone origano  
farina  
7 cucchiai olio d'oliva  
sale

## Preparazione

In un tegame, meglio se di coccio scaldare l'olio col peperoncino, toglietelo, mettete le costolettine leggermente infarinate e rosolatele da ambo le parti a fuoco vivace. Salatele e unite le olive tritate grossolanamente, l'origano e il succo di limone. Portate a cottura e servite ben caldo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>