

Agnello con piselli

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g agnello in pezzi
450 g piselli
aglio
Poco rosmarino
1 pezzetto lardo
1 noce burro
Poca salsa di pomodoro
olio d'oliva extra-vergine
sale
pepe
1/2 bicchiere vino bianco (facoltativo)

Preparazione

Dopo aver lavato ed asciugato l'agnello porlo in una teglia con aglio, olio e rosmarino. Salare e pepare e rosolare a fuoco vivo. Tritare il lardo che viene aggiunto poco dopo durante la rosolatura. Si può anche aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco ma è opzionale. Alla fine della rosolatura aggiungere il burro e la salsa di pomodoro (circa mezzo barattolo) e portare a cottura aggiungendo poca acqua se il sugo 'stringe' troppo (bisogna regolarsi sulle dimensioni dei pezzi d'agnello). Levare l'agnello ma lasciare il sugo a cui si aggiungono i piselli che vanno cotti a fuoco lento. Alla fine rimettere l'agnello nella teglia, aggiustare se occorre di sale e pepe e e servire ben caldo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>