

# Agnello con rape

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g agnello  
60 g burro  
1200 g rape novelle  
150 g carote  
100 g cipolle  
dadi  
40 g farina  
erbe aromatiche

## Preparazione

Mettete nel burro caldo l'agnello tagliato a pezzi, le carote e le cipolle. Quando il tutto sarà dorato aggiungete la farina, un dado, sale, pepe e le erbe aromatiche. Lasciate cuocere per un'ora. Dopodichè aggiungete le rape e lasciate cuocere per un'altra ora e mezza.

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

<http://www.ricetteitalia.org>