

# Agnello con ratatouille di verdure

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g lombi d'agnello disossati  
100 g zucchine  
100 g carote  
100 g patate  
16 prugne secche  
4 rametti timo  
1 scalogno  
1 cucchiaino maggiorana, prezzemolo e salvia tritati  
olio d'oliva extra-vergine  
burro  
armagnac  
pepe in grani  
sale

## Preparazione

Fate arrostiti in forno i lombi di agnello, conditi con timo, 4 cucchiaini d'olio, sale, pepe macinato. A parte, in padella, cuocete il misto di verdure ridotte a fettine sottili, soffriggendole in una noce di burro; alla fine insaporitele con sale, pepe e trito aromatico. Rosolate le prugne secche in un fondo di burro e scalogno, fiammeggiatele con l'Armagnac, quindi servitele nel piatto da portata velato con il fondo di cottura dell'agnello, insieme con la ratatouille di verdure e l'agnello ridotto in tranci.

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

<http://www.ricetteitalia.org>