

Agnello saporito

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g cosciotto d'agnello tagliato a pezzi
olio d'oliva
1 cipolla
4 pomodori pelati
1 spicchio aglio
salvia
sale
pepe

Preparazione

Nell'olio caldo, insaporito con lo spicchio d'aglio sbucciato e spremuto con l'apposito utensile, far rosolare, a fuoco vivo, i pezzi di agnello, rigirandoli con 1 paletta. Unire la cipolla sbucciata e tagliata a fettine sottili; quando sarà morbida, unire i pomodori tritati e la salvia lavata. Salare e pepare. Far cuocere l'agnello per circa 1 ora, unendo di tanto in tanto qualche cucchiaino di acqua calda.

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

<http://www.ricetteitalia.org>