



SPEZZATINO DI AGNELLO

Ingredienti

400 g. di carne di agnello (costolette)
2 patate
1 carota
1 cipolla rossa
100 g. di piselli freschi o surgelati
salvia q.b.
1 spicchio d'aglio
rosmarino q.b.
Olio, sale, pepe, q.b.
40 g. di farina per infarinare i pezzi di agnello (facoltativo)
30 g. di burro

Procedimento

Rosolare aglio e cipolla in una padella con olio e poco burro (facoltativo), rosolare appena e poi aggiungere i pezzi di agnello.
Cuocere per un po' e poi aggiungere le carote a pezzi, i piselli e le patate a pezzi.

Aggiungere del brodo di carne (fatto con gli scarti dell'agnello, il bouquet di erbe aromatiche) per ultimare la cottura.
Salare e pepare alla fine della cottura.