

AGNELLO AL FORNO CON PATATE E POMODORI

origine: Italia

Tempo di Preparazione: 20 min.

Tempo di Cottura: 1 ora e 15 min.

Costo Medio: medio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg di coscia d'agnello a pezzetti
- 500 gr di patate novelle
- 400 gr di pelati
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 50 gr di burro
- 4 cucchiaini di olio di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

1. Sbucciate la cipolla, affettatela e fatela soffriggere in una casseruola con l'olio ed il burro caldi. Quindi unite la carne ed il rosmarino pulito. Lasciate dorare uniformemente su tutti i lati, poi bagnate con il vino, lasciatelo evaporare, insaporite con una presa di sale e una macinata di pepe.

2. Unite i pelati schiacciati con una forchetta, mescolate e cuocete per circa 30 min. su fiamma bassa. Intanto, preriscaldate il forno a 180°.

3. Sbucciate le patate, lavatele, unitele al recipiente della carne, salate, pepate, infornate e cuocete per circa 40 min. Mescolate di tanto in tanto e portate in tavola.

Tratto da: <http://www.bigfood.it> la tua enciclopedia di cucina!