

Costine di agnello alla calabrese

Ingredienti

Per 4 persone

- 1 cipollina
- 50g di lampascioni
- un trito di prezzemolo
- sale
- 40g di capperi sott'aceto
- pepe nero macinato fresco
- 700g di costine di agnello
- 2 peperoni
- 30g di olio extravergine d'oliva



Preparazione: rosolate le costine nell'olio da entrambe le parti, poi toglietele dal tegame. Nell'olio fate insaporire la cipolla tritata, i peperoni a pezzetti, i lampascioni, i capperi e il prezzemolo.

Cuocete per una decina di minuti poi unite le costine, salate, unite una puntina di pepe e lasciate insaporire.

Servite caldo con fettine di pane casereccio.