

Costolette di agnello

Ingredienti

Per 4 persone

- 2 peperoni
- 100g di olive verdi
- foglioline di prezzemolo
- 700g di costolette di agnello
- 30g di olio extravergine d'oliva
- sale
- 500g di pomodori maturi
- spezie a piacere
- 1 cipolla



Preparazione: fate dorare in olio, da entrambi i lati, le costolette di agnello.

Nell'olio rimasto cuocete la cipolla tritata, i pomodori sbucciati e tagliati a fette sottili, le olive intere, le foglie di prezzemolo e i peperoni, precedentemente lavati, privati dei semi e dei filamenti interni e tagliati a pezzetti.

Salate e, dopo dieci minuti di cottura, unite anche le costolette con il sugo formatosi, una macinata di pepe e le spezie.

Scaldate bene, poi servite subito con fette di pane casereccio.