



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Agnello al tegame



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 800 gr di agnello
- 500 gr di cipolline
- olio extravergine d'oliva
- rosmarino
- sedano
- sale
- pepe

Preparazione Agnello al tegame

Passo 1.

Tagliate a pezzi l'agnello e mettetelo in un tegame.

Passo 2.

Aggiungete le cipolline, il sedano a pezzetti ed il rosmarino.

Passo 3.

Salate e pepate a piacere.

Passo 4.

Aggiungete poca acqua e un cucchiaino d'olio e fate cuocere, aggiungendo acqua se necessario.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)