



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

## ***Agnello alle olive***



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **teglia**

### **Ingredienti**

- 1 Kg di agnello
- olive verdi
- 500 gr. di patate
- 3 cipolle
- 1 bicchiere di vino bianco

## **Preparazione Agnello alle olive**

### **Passo 1.**

In una teglia da forno, sistemate l'agnello, aggiungendo le olive snoccolate e tagliate a pezzettini, la cipolla tagliata a pezzetti e le patate tagliate a cubetti.

### **Passo 2.**

Spruzzate con il vino bianco, aggiungete il sale e il pepe e un filo di olio.

### **Passo 3.**

Fate cuocere in forno per circa un'ora e mezza.

### **Passo 4.**

Il piatto va servito caldo.

## Note

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