

SECONDI PIATTI

Agnello al forno con patate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *60 min* COSTO:
medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

AGNELLO a cubetti - 500 gr
PATATE (affettate) - 3
BURRO 200 gr
PASSATA DI POMODORO 340 gr
CIPOLLE (affettate) - 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Imburrate una teglia e alternate degli strati di agnello, di patate e cipolle.



- 2 Distribuite della passata di pomodoro sull'ultimo strato di cipolle, quindi adagiate dei fiocchetti di burro in superficie. Salate e pepate a piacere.



3 Infornate a 220°C per circa un'ora.