

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello in tegame

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 900 gr

PEPERONI VERDI 500 gr

OLIVE VERDI denocciolate - 100 gr

POMODORI maturi - 50 gr

PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiaini da
tavola

CIPOLLE 1

ORIGANO 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 70
gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una larga padella scaldate l'olio e fatevi colorire le costolette di agnello da entrambi i

lati per 3-4 minuti, toglietele e tenetele da parte in caldo.



- 2 In un tegame di terracotta versate il loro olio di cottura filtrato, lasciatelo scaldare e poi insaporitevi la cipolla tagliata a fettine sottili, i peperoni a strisciole private dei semi e dei filamenti bianchi, i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, le olive, il prezzemolo.





3 Aggiungete l'origano, salate, pepate e cuocete a fiamma bassa per circa 15 minuti.

Adagiate le costole nel tegame e salatele.



4 Fate sobbollire per alcuni minuti, ritiratele, trasferitele sul piatto da portata tenuto in caldo e servite subito a tavola.