

SECONDI PIATTI

Lombata d'agnello al timo con mantello di patate

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

lombata d'agnello
2 patate sbucciate
burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Scottare brevemente la lombata in padella, tagliare le patate crude a fette e disporle a scaglie sulla lombata. Pennellare col burro fuso e cuocere per 10 minuti in forno. Annaffiare con vino bianco e far condensare la salsa.