

SECONDI PIATTI

# Lahmee Bil Saneeyee - 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.