
Costolette di agnello al pomodoro

(cotlettas d'agnè cun tomata)

per 4 persunas

Ingredienzas:

- 2 cons d'agl, tagliar fin
- 1 presa peperoncino manizzà
- 1 pugn plain ervas frestgas manizzadas (rosmarin, salvgia, fegl d'arbaja, timian, maioran)
- 10 tschaduns gronds ieli d'ulivas, brassar agl, ervas e peperoncino
- 8 tomatas radundas per sugo, spaletschar e tagliar fin
- 2 tschaduns pitschens sal, agiuntar tomatas, sal ed 1 chaz aua, laschar trair bufatg per 25 minutas enfin ch'i dat sosa
- 800 grams cotlettas agnè/tschut, metter en sosa, coier per var 15 minutas (dependa da la grossezza da las cotlettas), tranteren voler la charn 1x

Servir per exempel cun ris basmati

Bun appeiti!
