

## Costolette di agnello in umido



**Tempo di preparazione:** 20 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (4 persone)

- Polpa Fine 3x400g 300 gr
- **Ingredienti**
  - Brodo vegetale q.b.
  - Carota 1
  - Costa di sedano 1
  - Costolette di agnello 1
  - Mazzetto di prezzemolo 1
  - Origano q.b.
  - Pepe q.b.
  - Sale q.b.
  - Spicchio di aglio 1
  - None
  - None

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Tritare la carota, il sedano, l'aglio e il prezzemolo e imbiondire il trito nell'olio.

Unire le costolette di agnello, farle rosolare a fuoco medio e aggiustare di sale e pepe.

Unire quindi la **Polpa fine Pomì**, due mestoli di brodo vegetale e l'origano.

Coprire con un coperchio e terminare la cottura a fuoco dolce.

Servire con qualche rametto di odori come guarnizione.