Costolette di agnello in umido



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Medium

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

Preparazione

1. Tritare la carota, il sedano, l'aglio e il prezzemolo e imbiondire il trito nell'olio.
2. Unire le costolette di agnello, farle rosolare a fuoco medio e aggiustare di sale e pepe.
3. Unire quindi la **Polpa fine Pomì**, due mestoli di brodo vegetale e l'origano.
4. Coprire con un coperchio e terminare la cottura a fuoco dolce.
5. Servire con qualche rametto di odori come guarnizione.

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr

