

AGNELLO AL FORNO CON VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di polpa di agnello
- 420 g di pomodori
- 200 g di formaggio emmenthal
- 800 g di patate
- 1 cipolla
- 8 cucchiaini di olio d'oliva
- timo
- sale
- pepe

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a fette dello spessore di 1 cm.

In una padella, fate scaldare un filo di olio e rosolatevi le fette di patate, poche per volta, tre minuti per parte.

Tagliate la carne a pezzetti.

In una larga padella, fate scaldare sei cucchiaini di olio e rosolatevi i pezzetti di carne per tre minuti.

Scolate la carne e trasferitela in un piatto.

Mondate la cipolla e affettatela.

Nella padella con il fondo di cottura della carne, fatevi soffriggere la cipolla per cinque minuti.

Rimettetevi i pezzi di agnello e fateli insaporire.

Togliete dal fuoco.

Scaldate il forno a 200 gradi.

Tagliate a fette il formaggio.

Lavate, asciugate e tagliate a fette i pomodori.

Ungete con un filo di olio una pirofila e foderatene il fondo con uno strato di fette di patate.

Coprite le patate con l'agnello e la cipolla, salate, pepate e profumate con il timo.

Continuate con uno strato di formaggio, coprite con il resto delle patate e poi con le fette di pomodoro.

Terminate con il formaggio rimasto e spolverizzate con altro timo.

Irrorate la preparazione con il fondo di cottura della carne e infornate.

Lasciate cuocere per venti minuti.