

AGNELLO CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 costolettine d'agnello
- 150 g di olive nere snocciolate
- 1 pezzetto di peperoncino piccante
- 1 limone (succo)
- 1 pizzico di origano
- farina
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- sale

In un tegame, meglio se di coccio scaldate l'olio col peperoncino, toglietelo, mettete le costolettine leggermente infarinate e rosolatele da ambo le parti a fuoco vivace.

Salatele e unite le olive tritate grossolanamente, l'origano e il succo di limone.

Portate a cottura e servite ben caldo.