

AGNELLO CON RAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di agnello
- 60 g di burro
- 1200 g di rape novelle
- 150 g di carote
- 100 g di cipolle
- dadi
- 40 g di farina
- erbe aromatiche

Mettete nel burro caldo l'agnello tagliato a pezzi, le carote e le cipolle.

Quando il tutto sarà dorato aggiungete la farina, un dado, sale, pepe e le erbe aromatiche.

Lasciate cuocere per un'ora.

Dopodiché aggiungete le rape e lasciate cuocere per un'altra ora e mezza.