
AGNELLO CON RATATOUILLE DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di lombi d'agnello disossati
- 100 g di zucchine
- 100 g di carote
- 100 g di patate
- 16 prugne secche
- 4 rametti di timo
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di maggiorana, prezzemolo e salvia tritati
- olio d'oliva extra-vergine
- burro
- Armagnac
- pepe in grani
- sale

Fate arrostiti in forno i lombi di agnello, conditi con timo, 4 cucchiai d'olio, sale, pepe macinato.

A parte, in padella, cuocete il misto di verdure ridotte a fettine sottili, soffriggendole in una noce di burro; alla fine insaporitele con sale, pepe e trito aromatico.

Rosolate le prugne secche in un fondo di burro e scalogno, fiammeggiatele con l'Armagnac, quindi servitele nel piatto da portata velato con il fondo di cottura dell'agnello, insieme con la ratatouille di verdure e l'agnello ridotto in tranci.