

## AGNELLO CON VERDURE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 costolette d'agnello
- 1 melanzana
- 1 zucchina
- 1 peperone
- 1 cipolla
- 200 g di pomodori
- aglio
- rosmarino
- prezzemolo
- brodo vegetale
- farina
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Tagliare a dadini la melanzana, la zucchina e i peperoni.

Far insaporire per 5 minuti in 2 cucchiaini d'olio melanzane e zucchine; salare.

Trasferire nella teglia.

Nello stesso tegame mettere l'olio rimasto, i peperoni, la cipolla affettata, salare, unire il brodo vegetale, far insaporire per 5 minuti.

Aggiungere pomodori, sale, aglio tritato, rosmarino, cuocere per 5 minuti e unire alle melanzane.

Adagiare le costolette salate, infarinare, coprire con carta oleata, infornare per 30 minuti a 180 gradi.

Cospargere di prezzemolo tritato.