AGNELLO BUONGUSTAIO

Ingredienti per 4 persone:

- Un kg. di costolette di agnello,
- una cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- qualche foglia di salvia,
- peperoncino,
- un bicchiere di vino bianco,
- mezzo bicchiere di olio,
- 200g. di polpa di pomodoro,
- un litro di brodo ottenuto con 2 dadi,
- 4 fette di pane tostato,
- sale.

Soffriggete la cipolla, l'aglio tritato, la salvia e il peperoncino. Unite la carne, rosolarla finchè è ben asciutto. Bagnare con il vino e lasciarlo evaporare. Aggiungere i pomodori e far insaporire, poi versate il brodo. Cuocete per 30 minuti. Versate la carne ed il sugo sul pane disposto nei 4 piatti.