# AGNELLO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- Un kg. di cosciotto di agnello disossato,
- acciuga sotto sale n°2,
- oliva nera n°5,
- brodo,
- aglio,
- aceto,
- farina,
- 3 steli di maggiorana,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Tritate due spicchi di aglio con le foglie di maggiorana, le acciughe dissalate e diliscate e le olive snocciolate. Tagliate a pezzi il cosciotto, lavatelo in acqua e aceto e asciugatelo. Fatelo rosolare da tutte le parti a fuoco vivo in 30g. di burro e 4 cucchiai di olio. Aggiungete il trito preparato, spruzzate di aceto, mescolate e, quando l'aceto sarà evaporato, spolverizzate con la farina; versate un dl. di brodo caldo, regolate di sale, pepate, coprite e fate cuocere per 90 minuti, bagnando di tanto in tanto con altro brodo perché il fondo di cottura non si attacchi.