AGNELLO AL FORNO

Ingredienti per 4:

- 1 kg. di agnello,
- 400 g. patate,
- 200 g. di cipolla,
- origano,
- sale,
- pepe,
- olio di oliva.

In una teglia capace, dal bordo alto, versate 4 cucchiai di olio, unite la cipolla affettata grossolanamente, l'agnello tagliato a pezzi, le patate pelate e tagliate a fette alte circa mezzo centimetro; cospargete il tutto di sale, pepe e origano e mandate in forno a calore moderato.
Girate ogni tanto fino a che agnello e patate siano diventati morbidi e saporiti.