AGNELLO CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg agnello in pezzi,
- 450 g di piselli,
- 2 fese d'aglio,
- un po' rosmarino,
- un pezzo di lardo piccolo,
- una noce di burro abbondante,
- poca salsa di pomodoro,
- olio extravergine,
- sale e pepe q.b.

Dopo aver lavato ed asciugato l'agnello porlo in una teglia con aglio, olio e rosmarino.
Salare e pepare e rosolare a fuoco vivo.
Tritare il lardo che viene aggiunto poco dopo durante la rosolatura.
Si puo' anche aggiugere mezzo bicchiere di vino bianco ma è opzionale.
Alla fine della rosolatura aggiungere il burro e la salsa di pomodoro (circa mezzo barattolo) e portare a cottura aggiungendo poca acqua se il sugo "stringe" troppo.
Levare l'agnello, ma lasciare il sugo, a cui si aggiungono i piselli che vanno cotti a fuoco lento.
Alla fine rimettere l'agnello nella teglia, aggiustare se occorre di sale e pepe e servire ben caldo.