AGNELLO SAPORITO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cosciotto d'agnello tagliato a pezzi
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- 4 pomodori pelati
- 1 spicchio di aglio
- salvia
- sale
- pepe.

Nell'olio caldo, insaporito con lo spicchio d'aglio sbucciato e spremuto con l'apposito utensile, far rosolare, a fuoco vivo, i pezzi di agnello, rigirandoli con 1 paletta.
Unire la cipolla sbucciata e tagliata a fettine sottili; quando sarà morbida, unire i pomodori tritati e la salvia lavata.
Salare e pepare.
Far cuocere l'agnello per circa 1 ora, unendo di tanto in tanto qualche cucchiaio di acqua calda.