BOCCONCINI DI AGNELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di agnello,
- 3 cipolle bianche,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- rosmarino,
- sale,
- pepe.

Fare un soffritto con aglio, olio e pepe.

Tagliare la carne a bocconcini ed unirla al soffritto bagnando col vino.

Dopo 6-7 minuti aggiungere le cipolle tagliate a metà.

Infornare tutto per 10 minuti circa.