

AGNELLO ALL'ARANCIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- 1 limone
- 1 cipolla
- vino bianco
- 1 arancia
- pepe nero
- passata di pomodoro

Come si prepara

Rosolare l'agnello in una pentola abbastanza larga con olio e cipolla, unire il vino e far evaporare.

Aggiungere il succo d'arancia e di limone, la passata di pomodoro, salare e pepare.

Lasciar cuocere per 45 minuti fino a che la carne risulterà morbida.

Servire caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tags

secondo, carne, agnello, agnello all'arancia