



Elvea, L'Italie chez vous

Côtelettes d'agneau à la calabraise



Ingrédients pour 4 Personnes

1	boîte de	ELVEA pomodorini tomates cerises
2	dl	Elvea Passata Soffritto
1		oignon rouge
2	gousses d'	ail
1		poivron rouge
	cuillères à soupe de	huile d'olive
10		filets d'anchois salés
150	g de	zwarte ontpitte olijven
		poivre
		sel
16		côtelettes d'agneau
1		oignons de printemps

Préparation

Émincez l'oignon rouge et l'ail. Coupez le poivron en dés.

Faites revenir dans un peu d'huile.

Ajoutez les tomates et la passata.

Hachez les anchois et coupez les olives en anneaux.

Ajoutez-les aussi et assaisonnez de sel et poivre.

Laissez cuire la sauce pendant 10 minutes.

Badigeonnez les côtelettes d'huile d'olive et assaisonnez-les de sel et poivre.

Grillez-les brièvement et servez-les avec la sauce.

Terminez avec l'oignon nouveau.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

