

Delicieux Saute' d'agneau
aux "capellinis"

2 à 3 pers

1 oignon tendre - 2 carottes
1 gouise d'ail
1 grosse tomate
1 dzue de petits oignons tendres
1 verre de vin blanc sec

Bouquet garni

Sel, poivre - Excellent: tranches dans le
gigot.

Faire revenir oignon hâché, ~~oignons~~
d'agneau, sans coloration, huile d'olive.
Ajouter l'ail écrasé, la tomate, le
bouquet. Couvrir d'eau. A l'ébullition
ajouter les carottes tranchées, sel, poivre
laisser cuire. Quand les carottes sont
cuites, ajouter le vin blanc bouillant,
les petits oignons revenus. Laisser mijoter.
Cuire à part les "capellinis".
Les ajouter à la préparation précédente,
laisser mijoter.