Agnello con carciofi

- Ingredienti (2 persone)
- 400 gr. di polpa di agnello
- 3 carciofi
- vino bianco q.b.
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo q.b.
- rosmarino q.b.
- menta fresca q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.

Puliamo i carciofi, tagliamoli a spicchi e stufiamoli in padella con olio, aglio, menta e prezzemolo tritati. Contemporaneamente, in un tegame a parte, rosoliamo l’agnello a cubetti con olio e rosmarino. Sfumiamo con il vino e appena evaporato l’alcol, uniamo i carciofi e proseguiamo sul fuoco finche’ la carne sara’ cotta.