

## Braciole con olive al finocchietto



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Fai rosolare gli scalogno affettati in una padella con l'olio per 2-3', unisci le olive, i capperi dissalati, le acciughe spezzettate e metà del finocchietto. Dopo qualche istante aggiungi le braciole private del grasso in eccesso e falle rosolare da entrambi i lati. Sala, pepa, spruzza con il vino e cuoci a fuoco medio per 10 girandole spesso. Servile subito calde spolverizzandole con il finocchietto rimasto e una macinata di pepe.

### Ingredienti per 4 persone

- 8 braciole di agnello medie
- 100 g di olive verdi
- 100 g di olive nere
- 1 cucchiaio di finocchietto selvatico

- 5 scalogni
- 5 cucchiari di olio EV
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 5 filetti di acciuga sott'olio
- 0,5 dl di vino bianco secco
- sale e pepe