

Costolette di agnello in padella con patate

Le **costolette di agnello in padella con patate** sono una ricetta per la preparazione delle costolette un po' diversa dalla più tradizionale scottadito, ma ugualmente buona.

Per la preparazione delle **costolette di agnello in padella** accorciare molto l'osso della costoletta in modo che sia più agevole girarle durante la cottura.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 2 rametti di rosmarino
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- Salamoia bolognese (sale aromatico)
- 8 costolette di agnello
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle, e tagliarle a spicchi.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- In una capace padella mettere l'olio, da cospargere uniformemente sul fondo, assieme all'aglio sbucciato e farlo ben dorare. Unire una manciata di rosmarino tritato e le patate.
- Farle saltare per un paio di minuti a fiamma vivace, quindi cospargere con un pizzico abbondante di salamoia bolognese.
- Coprire e cuocere a fiamma media per 20 minuti, saltandole di tanto in tanto.
- Quando mancano 10 minuti alla fine della cottura delle patate cominciare a cuocere la carne.
- Mettere in una capace padella l'olio e l'aglio spellato.
- Farlo uniformemente dorare, quindi toglierlo e unire le costolette.
- Farle prendere colore da entrambi i lati, quindi unire il vino, un pizzico di rosmarino tritato, e far evaporare. Regolare di sale e farle rosolare, senza però consumare tutto il fondo di cottura.
- Ritirare le costolette in un piatto, coprirle con carta stagnola, mettere le patate nella padella dell'agnello e farle rosolare a fiamma vivace per fargli prendere colore.
- Servire le patate assieme all'agnello decorando con ciuffetti di rosmarino e cospargendo con un'abbondante macinata di pepe.

STAGIONE

Marzo, aprile

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

