

SECONDI PIATTI

Agnello con verdure al cartoccio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di costolette d'agnello

1 bicchierino d'aceto

sale

menta.

PER IL CONTORNO

pannocchie

1 melanzana

2 cipolle bianche

2 teste d'aglio

1 patata

menta

olio

sale e peperoncino per la salamoia

origano per le verdure in cartoccio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Ecco le verdure per il contorno.



3 Condire con l'aceto e la menta le costolette circa un'oretta prima di cuocerle.



- 4 Preparare la salamoia per le verdure grigliate, costituita da olio, menta, sale e peperoncino.



- 5 Preparare due cartocci, uno con una patata tagliata a fette spesse condite con aglio, olio, sale e origano.



6 Il secondo cartoccio con le cipolle a tocchetti grossi, sale, olio e origano.



7 Cuocere le verdure per 20 minuti al massimo.



8 Cuocere le pannocchie.



9 Cuocere le costolette per pochissimi minuti per un risultato al sangue.

