

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello al Roquefort

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

16 - 20 costolette d'agnello possibilmente ricavate dalla parte alta del carrè in modo che ci sia anche un pezzetto di filetto
purè di patate classico ricavato con 700 g di patate

1 cucchiaino di roquefort per costoletta
parmigiano per spolverare le costolette

3 rametti di rosmarino

2 foglie di salvia

4 mazzetti di spinaci

1 spicchio d'aglio

6 cucchiari di olio d'oliva

1 noce di burro

sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il purè e fatelo freddare in modo che possa prendere consistenza.



- 2 Parate le costole eliminando tutta la cotenna ed insaporitele con poco sale.



- 3 Sigillate la carne saltandola in olio e burro con l'aggiunta di salvia e rosmarino, togliete la carne dalla padella ma conservate il fondo di cottura che si è formato.



- 4 Posate le costole ancora calde su una placchetta rivestita di carta forno e guarnitele con un cucchiaino di roquefort.





- 5 Rivestite con un cucchiaio di purè modellandolo in modo che l'osso rimanga scoperto e con un pennello ungete la copertura col fondo conservato.



- 6 Spolverate di parmigiano.



- 7** Infornate a 200° lasciando cuocere per 15 minuti circa e nel frattempo saltate gli spinaci a crudo con un paio di cucchiai d'olio e uno spicchio d'aglio.



- 8** Cuocete a fiamma viva, salateli con parsimonia, spegnete appena appassiscono in modo che restino croccanti e teneteli in caldo.



9 Cotte le costolette impiattatele sul letto di spinaci.

