

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello all'aglio

LUOGO: [Europa](#) / [Spagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le costolette d'agnello all'aglio sono una preparazione davvero squisita e saporita che piacerà soprattutto a chi ama i sapori decisi e forti. Certo la carne ha già un sapore particolare, e l'aglio pungente si sente, ma credeteci, l'insieme è davvero speciale. Si tratta di una preparazione decisamente semplice che è fattibile anche da chi non ha particolare dimestichezza in cucina. L'aglio o si ama o lo si odia, ecco se lo amate allora vi proponiamo anche un'altra gustosa ricetta: [pici all'aglione!](#)

INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
200 ml
PATATE 1 kg
AGLIO (1 testa) - 60 gr
ACETO DI VINO BIANCO 50 ml
ACQUA 100 ml
ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le **costolette d'agnello all'aglio** mettete in una padella metà dell'olio e, a fuoco dolce, friggetevi le patate sbucciate e tagliate a fette sottili.



- 2 In un'altra padella mettete l'olio rimasto e, quando sarà caldissimo, aggiungetevi le costolette. Friggetele a fuoco vivace, facendole dorare molto bene.



- 3 In un mortaio pestate l'aglio e aggiungete l'aceto e l'acqua mescolando fino ad ottenere una pasta omogenea.



- 4 Versate metà della pasta d'aglio nella padella con le patate e la rimanente metà nella padella con le costolette.



5 Mettete un pochino di zucchero in ciascuna padella.



- 6** Salate e pepate le costolette e le patate, e lasciate cuocere ancora 10 minuti a fuoco dolce, muovendo le due padelle di tanto in tanto. Servite le costolette e le patate nello stesso piatto di portata.

CONSIGLIO

Potrei fare la stessa ricetta ma con altro tipo di carne?

Certo puoi usare il maiale, verrà ottima!

Adoro l'agnello, avresti altre ricette da propormi?

Certo! Prova le [costolette panate al forno](#), sono facilissime e decisamente saporite.