

SECONDI PIATTI

## Costolette d'agnello in salsa d'arancia

LUOGO: **Oceania / Nuova Zelanda**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

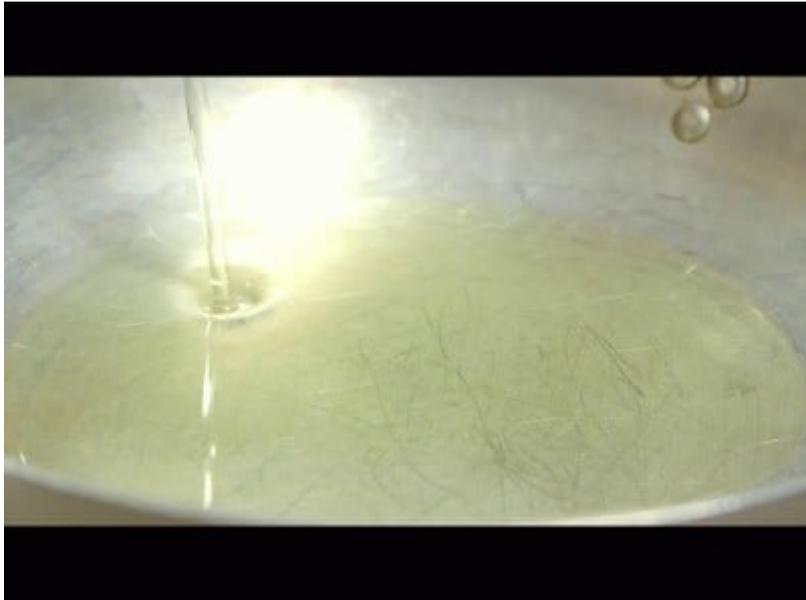


### INGREDIENTI

- COSTOLETTE D'AGNELLO spesse 1,5 cm - 6
- OLIO DI SEMI 2 cucchiaini da tavola
- SALE 2 cucchiaini da tè
- ACETO DI VINO BIANCO 50 ml
- SUCCO D'ARANCIA filtrato - 1 bicchiere
- ZUCCHERO DI CANNA 110 gr
- SUCCO DI LIMONE filtrato - 1 cucchiaino da tavola
- ZENZERO MACINATO ½ cucchiaini da tè
- ARANCE grande tagliata a fette da 1/2 cm - 1

### PREPARAZIONE

1 Scaldate l'olio vegetale in una padella.



2 Salate le costolette e aggiungetele in padella a rosolare nell'olio caldo.





3 Una volta rosolata la carne, trasferitela in un piatto e versate l'olio in una ciotola a parte.



4 Deglassate il fondo della padella con l'aceto e grattate con un mestolo di legno.



5 A questo punto versate in padella il succo d'arancia e fate scaldare.



6 Unite lo zucchero di canna, il succo di limone e lo zenzero in polvere. Quindi mescolate il tutto con una frusta.



- 7 Disponete le costolette in una pirofila da forno, irroratele con la salsa all'arancia e infornate a 180°C per 40 minuti.



8 Bagnate la carne durante la cottura con la sua salsa.



9 Impiattate le costolette nappandole con il fondo di cottura.

