

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello panate ai pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 1 kg
SENAPE DI DIGIONE 100 gr
PISTACCHI tritati - 200 gr
SALE

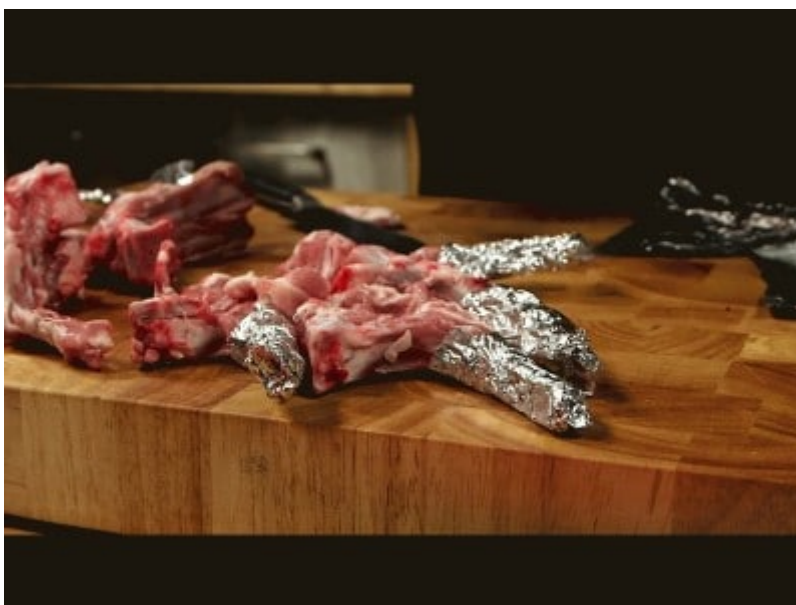
Costolette panate ai pistacchi: un'interpretazione veramente particolare del classico agnello...
Semplice e veloce da preparare è una ricetta perfetta per il pranzo di Pasqua: non vi terrà in cucina troppo tempo ma vi farà comunque fare una splendida figura coi vostri ospiti!

PREPARAZIONE

1 Tritate molto finemente i pistacchi.



2 Ricoprite la parte finale dell'osso di ciascuna costoletta con della carta stagnola.



3 Distribuite un velo di senape su ciascuna costoletta, quindi passatele nei pistacchi tritati.



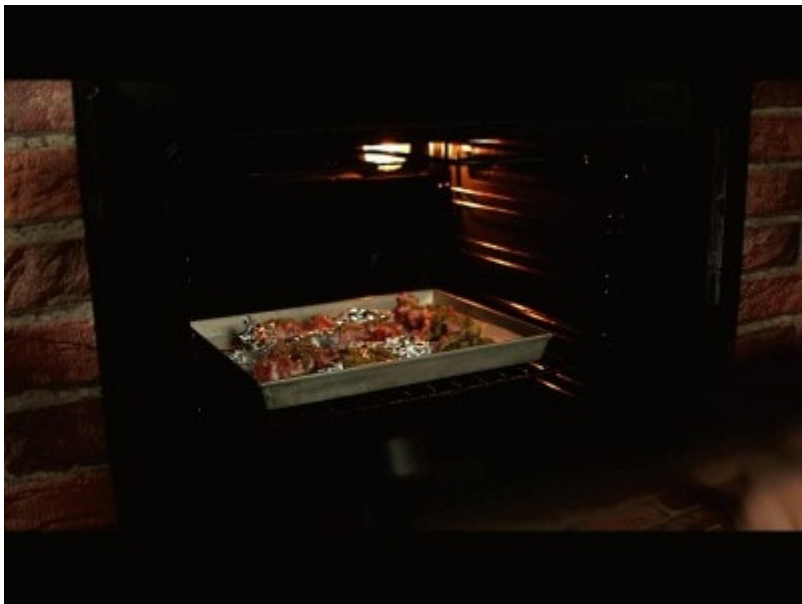
4 Adagiate le costolette in una teglia foderata di carta forno.



5 Irrorate con un filo d'olio extravergine d'oliva.



6 Infornate la teglia a 180°C per circa 15 minuti.



7 Come contorno realizzate un'insalata di cavolo cappuccio affettato finemente e semi di sesamo neri tostati in padella.

