

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello panate alla menta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 16

PANGRATTATO 4 cucchiaini da tavola

MENTA fresca e tritata - 1 cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Costolette d'agnello panate alla menta sono davvero irresistibili e facili da fare. La carne grazie alla menta assumerà un sapore decisamente ottimo! Una maniera semplice per cucinare le costolette di agnello. La panatura, profumata e ricca, preserva la morbidezza della carne, che rimane croccante in superficie e succosa all'interno.

Provate questa ricetta e se cercate un contorno gustoso in abbinamento, vi proponiamo i nostri

[carciofi croccanti](#) al forno, buonissimi!

PREPARAZIONE

- 1 Battete le costole d'agnello con il batticarne, a parte preparate la panura, con l'aiuto di un frullatore, con pangrattato, il cucchiaino di menta, il sale e il pepe.



- 2 Panate le costole e adagiatele in una teglia da forno, unta d'olio o con un foglio di carta forno, versate un filo d'olio in superficie e cuocetele in forno a 180° per 4 minuti, per parte.





3 Servite le costolette con della verdura grigliata.

CONSIGLIO

Con quale altro tipo di carne potrei fare questa ricetta?

Puoi farla anche con le bistecchine di maiale ad esempio.

Al posto della menta cosa potrei usare?

Puoi usare del prezzemolo fresco tritato.