

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello salate

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1-2kg di Pinnekjøtt (costolette d'agnello sia salate ed essiccate che salate affumicate ed essiccate)
acqua

PREPARAZIONE

- 1 Divedete le costolette in pezzi tagliando lungo l'osso ed immergeteli in acqua fredda per una notte. Mettete una griglia sul fondo di una casseruola. Riempite d'acqua fino a raggiungere la griglia e mettete la carne sopra la griglia in strati uniformi. Portate l'acqua ad ebollizione e cuocete la carne al vapore fino a che diventi tenera (circa 2 ore), prestando attenzione che la casseruola non bruci, quindi che ci sia sempre dell'acqua. Molti usano grigliare o friggere le costolette dopo averle cotte al vapore. In Norvegia, questo piatto viene solitamente servito su piatti caldi con delle salsicce,

patate bollite, sughi di cottura.

Il piatto viene accompagnato con del pane non lievitato.