

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello senape e menta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 12

BURRO 20 gr

SENAPE

MENTA ESSICCATA

SALE

Le costolette d'agnello senape e menta sono un secondo piatto per le grandi occasioni. Il loro gusto particolare, e la loro presenza scenica vi faranno fare un'ottima figura! Provate la nostra ricetta!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le costolette di agnello senape e menta, fate scaldare il burro in una padella capiente e fatevi rosolare uniformemente le costolette d'agnello.



2 Prelevate le costolette dalla padella e distribuite uno strato di Senape Calvè su entrambi i lati di ciascuna costoletta.

Impanate, infine, le costolette con la menta essiccata.



3 Adagiate le costolette così preparate su di una teglia foderata di carta forno ed infornatele a 200°C per 10 minuti.



- 4 Servite le costolette d'agnello senape e menta accompagnandole a piacere con dell'insalata fresca o dei pomodori.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Questa ricetta si può fare anche con le costolette di capretto?

Sì, il sapore sarà un po' più forte, ma andrà bene uguale!

Da dove nasce la senape?

Deriva da una pianta e all'inizio fu usata dagli antichi greci per conservare la frutta, in quanto forte antiossidante.

Altre ricette con la senape?

Puoi provare le [fettine di maiale alla senape](#) e il [pollo alla senape](#) ottime entrambe le ricette!