

SECONDI PIATTI

## Costolette d'agnello tandoori con patate

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 800 gr

PATATE 1 kg

SPEZIE TANDOORI 1 cucchiaio da tè

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Le costolette d'agnello si vestono d'India. Con il misto di spezie tandoori le costolette d'agnello, semplicemente cotte in forno, assumeranno un sapore esotico e un colore molto particolare...che ricorda un po' il rosso dell'henné delle donne indiane...Insomma se volete impressionare i vostri commensali con una ricetta davvero esotica, questo è ciò che fa per voi. Provate la ricetta delle **costolette d'agnello tandoori con patate** vi conquisterà!

# PREPARAZIONE

**1** Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti.

Ungete una teglia con abbondante olio, trasferitevi le patate e mescolate per ungerle bene.



**2** Salate e pepate le patate ed aggiungete degli spicchi d'aglio in camicia.



**3** Infornatele a 180°C per circa 30 minuti.



- 4 Nel frattempo dividete le costolette, raccoglietele in una pirofila, cospargetele di olio extravergine d'oliva e spezie tandoori.





- 5 Mescolate affinché siano condite uniformemente, copritele con la pellicola e lasciatele marinare per il tempo di cottura delle patate.



- 6 Sfornate le patate e riprendete le costole, salatele e trasferitele nella teglia con le patate.



**7** Salatele nuovamente se lo ritenete opportuno ed infornate il tutto per 15 minuti.



**8** A metà cottura, sfornate e girate le costolete dall'altro lato.

Una volta cotte, sfornate e servite le costolette con le patate.