

SECONDI PIATTI

Costolette di agnello a scottadito

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le costolette di agnello a scottadito sono un **piatto tipico della tradizione italiana**, originarie del Lazio, sono una **ricetta semplice**, dal gusto intenso e raffinato. Le costolette di agnello, generalmente di abbacchio, vengono semplicemente condite con olio, sale e pepe nero appena macinato, per essere poi cotte velocemente sulla piastra in ghisa o su una griglia rovente.

Le costolette di agnello a scottadito possono essere servite come secondo piatto con un contorno di [verdure gratinate](#) o [patate al forno](#), oppure come finger food, magari durante un picnic all'aperto.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Agnello al tegame](#)

[Costolette di agnello fritte](#)

[Costolette d'agnello panate al forno](#)

[Agnello con cipolle e rosmarino](#)

[Pasticcio d'agnello](#)

INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 1 kg

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

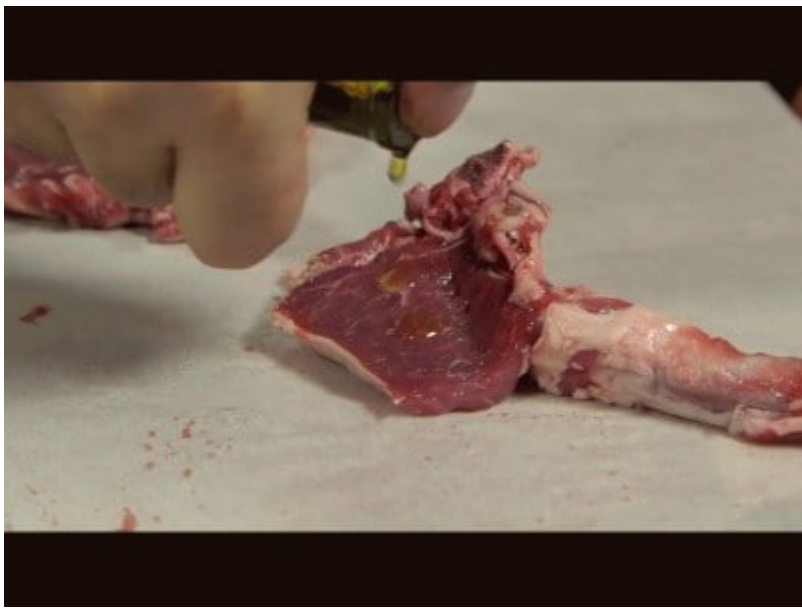
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni da seguire per cucinare le costolette di agnello a scottadito: batti la polpa delle costolette con un batticarne, dopo averle poste tra due fogli di carta forno. Condisci le costolette con olio extravergine di oliva, sale e pepe.





- 2 Scalda una griglia, preferibilmente in ghisa, fino a renderla pressoché rovente, puoi anche cucinare questa ricetta al barbecue, se preferisci. Metti le costole sulla griglia e falle cuocere da entrambi i lati per pochi minuti.





3 Le costolette di agnello a scottadito saranno pronte quando avranno una bella doratura uniforme, prima di servirle cospargile con poco sale.





CONSIGLI UTILI

Scegli costolette di agnello di alta qualità, la carne deve essere fresca e di un colore rosso vivo.

Elimina il grasso in eccesso dalle costolette prima di cuocerle.

Usa un batticarne per appiattire leggermente le costolette, questo permetterà una cottura più uniforme.

Cuoci sempre la carne su una griglia o una piastra ben pulita. Pulisci la griglia anche se devi cuocere le costolette in più riprese, in questo modo non verranno a contatto con dei residui bruciati che potrebbero rovinare il gusto della carne.