

SECONDI PIATTI

Costolette di agnello alla lucana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Costolette di agnello: il piatto simbolo della tradizione gastronomica lucana. L'agnello in questo caso è trattato veramente molto poco, è semplicemente condito con olio extravergine d'oliva, un trito aromatico di aglio e prezzemolo, sale e pepe, quindi piastrate sulla griglia in ghisa.

INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 1 kg
PREZZEMOLO 1 ciuffo
AGLIO
ACETO DI VINO BIANCO
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Realizzate un trito d'aglio e prezzemolo.



2 Allineate le costolette su di un foglio di carta forno.

Ungetele con poco olio, distribuitevi sopra il trito aromatico; salate e pepate.





3 Copritele con un altro fogli di carta forno e battetele leggermente.



4

Giratele dall'altra parte e conditele allo stesso modo.



5 Scaldate molto bene una griglia in ghisa e trasferitevi le costole per arrostarle a dovere.



6 Una volta cotte trasferitele in una pirofila e bagnatele con poco aceto.



7 Servite le costolette ancora calde.