

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello senape e menta

di: *Cookaround*

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