

SECONDI PIATTI

Costolette di agnello con salsa alla menta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le costolette di agnello con salsa alla menta sono un secondo piatto di chiara ispirazione greca, in questa cucina, infatti, l'accostamento agnello e menta è molto comune. Preparate le costolette di agnello con salsa alla menta per portare un po' di Grecia sulla vostra tavola!

INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 800 gr
MENTA mazzetti - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE BIANCO

PER ACCOMPAGNARE

PATATE
ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le patate, affettatele finemente, allineatele in una teglia e conditele con olio, sale e rosmarino.

Infornate le patate a 180°C fino a doratura.

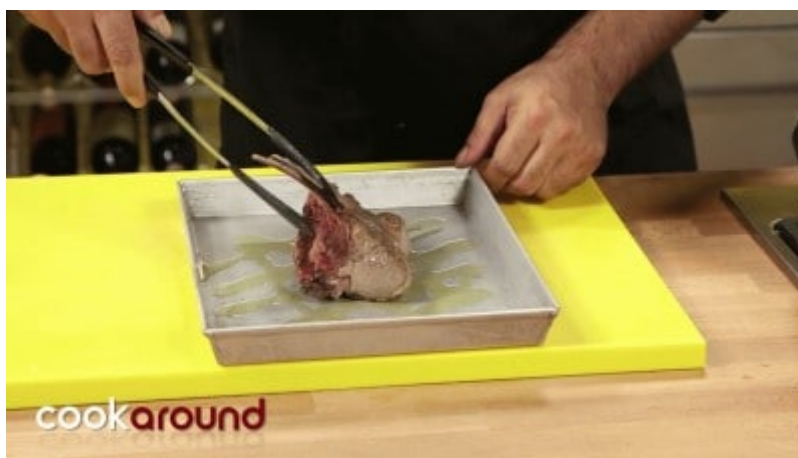
Nel frattempo fate scaldare un giro d'olio in una padella, unite uno spicchio d'aglio in camicia e un rametto di menta fresca.



- 2 Quando l'olio incomincia a sfrigolare aggiungeteci le costolette di agnello e fatele rosolare uniformemente su tutti i lati.



- 3** A questo punto trasferite le costole in una teglia unta con dell'olio, aggiungete uno spicchio d'aglio, sale e pepe bianco.



- 4** Rivestite l'osso di ciascuna costoletta con l'alluminio così da evitare che si brucino in cottura, infornate a 180°C per circa 10-15 minuti, a seconda del grado di cottura che preferite.



- 5 Nel frattempo preparate la salsa alla menta: in un bicchiere aggiungete le foglie di menta fresca, l'olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e qualche cubetto di ghiaccio che impedirà alla menta di ossidarsi e diventare scura, quindi frullate il tutto con un frullatore ad immersione; regolate infine di sale.





- 6 Avvolgete le costolette d'agnello cotte nella carta d'alluminio e lasciatele riposare per qualche minuto.



- 7 A questo punto, dividete le costolette e posizionatele nel piatto da portata.

Completate il piatto con le patatine cotte al forno, qualche goccia di salsa alla menta e un pizzico di sale.

