

SECONDI PIATTI

Costolette di agnello in padella

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le costolette di agnello in padella sono un [secondo piatto](#) che affonda le sue radici nella tradizione culinaria mediterranea. **Una ricetta semplice e rustica**, che si prepara in poco tempo e conquista tutti con il suo **gusto deciso e la morbidezza della carne** cotta velocemente in padella.

Le costolette d'agnello sono un taglio di carne **pregiato e versatile**, caratterizzato da un sapore intenso e leggermente selvatico, per queste particolarità si usa aromatizzarlo con erbe e spezie.

La semplicità di questa ricetta da come risultato una **combinazione di sapori equilibrata e raffinata**, con un tocco da maestro che rende **le costolette di agnello in padella** un piatto adatto alle occasioni di festa come la Pasqua o la Pasquetta

: la salsa di rosmarino.

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico e porta in tavola delle deliziose costolette di agnello in padella sfiziose e succulente.

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Agnello al forno con patate](#)

[Agnello al tegame](#)

[Costolette di agnello fritte](#)

[Agnello con cipolle e rosmarino](#)

[Spalla d'agnello alla materana](#)

INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1 kg

ROSMARINO 4 rametti

VINO BIANCO ½ l

BURRO 1 cucchiaio da tè

SALE

ECCO COME SI PREPARANO LE COSTOLETTE DI AGNELLO IN PADELLA

1 Separa in costine il carrè di agnello, se non lo hai mai fatto ti consiglio di farlo fare al tuo macellaio di fiducia.

Avvolgi tutti gli ossicini delle costolette con carta stagnola, servirà a non fare bruciare l'osso.

Prendi una padella antiaderente e versaci un abbondante finto di olio extravergine di oliva, alcuni rametti di rosmarino precedentemente lavati e asciugati e fai scaldare.

Quando l'olio è caldo e sfrigolante, fai rosolare le costolette di agnello da entrambe le parti.



2 Aggiusta la carne di sale e pepe, poi toglila dalla padella e mettila al caldo in un piatto

coperto.



- 3 Versa il vino bianco nella padella con il fondo di cottura delle costolette, aggiungi il burro e fai restringere.

Aggiungi il rosmarino fresco, lavato e tritato, fai scaldare fino a che non avrai ottenuto una deliziosa salsa profumata al rosmarino. Ora puoi fare in due modi:

Rimetti le costolette di vitello nella padella e mescoli senza cuocere con la salsa al rosmarino.

Ricopri le costolette di agnello con la salsa direttamente nel piatto di portata e servi in tavola.

