

SECONDI PIATTI

## Costolette di agnello in salsa di rosmarino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1 kg

ROSMARINO 4 rametti

VINO BIANCO ½ l

BURRO 1 cucchiaio da tè

SALE

Costolette di agnello in salsa di rosmarino, un piatto rapido da realizzare incredibilmente saporito e gustoso!

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate il carré a fette e fatele rosolare in padella con dell'olio e del rosmarino.



**2** Salate e pepate le costolette. Togliete la carne dalla padella e mettetela al caldo.



**3** Versate il vino bianco in padella con il fondo di cottura delle costolette, aggiungete il burro e fate restringere.

Aggiungete il rosmarino fresco tritato e nappate le costolette prima di servire.



