

Costolette d'agnello con burro alla salvia e pomodori

(Per 4 persone)

Carne 6 costolette d'agnello (ognuna del peso di 50 g)

Altro 3 C di olio per rosolare
pepe appena macinato
sale

Burro aromatizzato 1 pomodoro
2 C di burro
4 foglioline di salvia
2 spicchi d'aglio
pepe appena macinato
sale



- Incidere la buccia del pomodoro dalla parte opposta all'attaccatura, immergerlo un istante nell'acqua bollente, raffreddarlo con un getto d'acqua fredda e rimuovere la pelle. Tagliare il pomodoro in quarti, eliminare i semi e tagliarlo a dadini.
- Condire le costolette con sale e pepe, scaldare l'olio in una padella, rosolarvi le costolette per 2 minuti per lato, toglierle dalla padella e avvolgerle in un foglio di alluminio.
- Mettere in una padella il burro, la salvia, l'aglio ed il pomodoro, mescolare bene, salare e disporre la salsa sui piatti assieme alle costolette.

Suggerimenti e consigli

- Come contorno servite patate dauphine e zucchine.
- Le costolette dovranno restare rosa all'interno altrimenti diventeranno troppo secche.
- L'anello può essere aromatizzato anche con del timo, rosmarino e menta piperita.

