

SECONDI DI CARNE

Costolette di agnello

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 4 persone

Costolette d'agnello spesse 2,5 cm	8
Pasta brisée	200 g
Carciofi	3
Pancetta	30 g
Timo	1 mazzetto
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

PER LA SALSA DI CARCIOFI E SPINACI

Carciofi	2
Spinaci	200 g
Scalogno	1
Panna	10 cl
Prezzemolo	1 mazzetto
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiaini
Limone (succo)	1/2
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Piatto adatto al periodo di Pasqua. Pulire i carciofi, lavarli e tritarli grossolanamente; tritare la pancetta.
- 2 In un tegame con 2 cucchiaini d'olio far rosolare la pancetta; aggiungere i carciofi tritati, un rametto di timo, insaporire con un pizzico di sale e pepe e far cuocere per 7-8 minuti.
- 3 Togliere le eventuali parti grasse dalle costolette d'agnello, lavarle e tagliarle a metà nel senso dello spessore, lasciandole attaccate da un lato; batterle leggermente, farcirle con un po' di composto di carciofi e pancetta e chiuderle con uno stecchino; farle rosolare in

una padella a fuoco vivace con l'olio e il timo rimasti facendole dorare; scolarle, farle raffreddare e privarle dello stecchino; avvolgerle nella pasta brisé stesa in una sfoglia sottile e decorarle a piacere con i ritagli di pasta.

- 4 Preparare la salsa: pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e immergerli in acqua fredda acidulata con il succo di limone; pulire gli spinaci, lavarli e tagliarli a listerelle.
- 5 In un tegame con l'olio far appassire lo scalogno tritato senza lasciarlo colorire, aggiungere gli spicchi di carciofi scolati e farli cuocere per 5-6 minuti; unire gli spinaci, il prezzemolo tritato, farli rosolare per 2-3 minuti, aggiungere 10 cl d'acqua, un pizzico di sale e pepe, portare a ebollizione e continuare la cottura, a fuoco moderato, per 10 minuti circa.
- 6 Passare il composto di carciofi e spinaci al passaverdura e raccoglierlo nel tegame di cottura; unire la panna e farla ridurre un poco.
- 7 Nel frattempo cuocere le costole d'agnello in forno preriscaldato a 220 gradi per 10-12 minuti, servirle accompagnandole con la salsa di carciofi e spinaci calda.