

SECONDI DI CARNE

Costolette di agnello con purea

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Costolette d'agnello (700 g)	8
Aglio	8 spicchi
Panna	1 cucchiaio
Basilico	1 mazzetto
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Sbucciare gli spicchi d'aglio, tagliarli a metà nel senso della lunghezza e farli scottare per 2 minuti in un tegame con mezzo litro d'acqua in ebollizione; ripetere l'operazione per 3 volte cambiando acqua ogni volta.
- 2 Scolarli e frullarli con la panna; versare la salsa in una ciotola, unirvi il basilico tritato e insaporire con un pizzico di sale e pepe.
- 3 Spennellare le costolette con l'olio, insaporirle con sale e pepe; far scaldare una padella antiaderente e farvi rosolare le costolette per 3 minuti dalle due parti facendole dorare.
- 4 Spalmare la parte superiore delle costolette con la purea d'aglio e farle gratinare leggermente in forno preriscaldato a 220 gradi. Accompagnarle con funghi trifolati.