



CUCINA CON NOI!

Costine di agnello con patate e carciofi servite con salsa verde

INGREDIENTI

1 busta di Patate e Carciofi Orogel

6 costolette di agnello

due rametti di rosmarino

4-5 foglie di salvia

10 g di capperi dissalati

20 g di cetriolini sott'aceto

4 filetti di acciuga sott'olio

2 tuorli sodi

120 g di olio EVO

30 g di pancarrè senza crosta

25 g di prezzemolo

sale e pepe

aglio

pepe in grani



30



2



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

1

Cuocere in padella l'aglio intero schiacciato e, quando sarà molto calda, aggiungere le costolette di agnello e rosolare 3 minuti per lato. Versare il contorno di Patate e Carciofi surgelato e cuocere tutto insieme, condire con due rametti di rosmarino e qualche foglia di salvia.

2

Togliere dal fuoco e aggiungere del pepe in grani. Preparare la salsa verde frullando il prezzemolo con le acciughe, i capperi, i cetriolini, il pancarré, i tuorli, sale, pepe e olio.



3

Servire il misto di verdure e costolette di agnello con qualche goccia di salsa, rametti di rosmarino e foglie di salvia.

