

COSTOLETTE DI AGNELLO

Ingredienti:

- 12 costolettine di agnello,
- un rametto di rosmarino,
- una manciata di foglie di menta,
- 2 spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe nero,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva,
- 1 limone.

Scaldare il forno a 180°.

Lavate il rosmarino e la menta, asciugateli e metteteli nel vaso del mixer con l'aglio pelato.

Macinateli e trasferiteli in una terrina capiente. Aggiungete il vino, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate e adagiate nella marinata le costolettine d'agnello.

Sigillate con la pellicola trasparente e lasciate riposare per 2 ore, rigirando ogni tanto la carne in modo che si insaporisca bene.

Foderate una teglia da forno con un foglio d'alluminio e adagiatevi le cotolette scolate dalla marinata e ripulite dal trito d'erbe. Irroratele con un filo d'olio e infornatele per 20 minuti girandole almeno una volta durante la cottura. Al momento di servire trasferitele su un piatto da portata preriscaldato, spruzzatele con succo di limone e guarnitele eventualmente con rondelle di limone. Servitele calde.