
Costine di agnello al forno

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Semplici erbe mediterranee, come mirto e rosmarino, rendono questo piatto molto gustoso. Dal blog [La piccola casa](#)

Ogni tanto mi capita di perdere letteralmente nel pc le foto che scatto quando preparo una ricetta, è il caso di queste fantastiche costine di agnello al forno con mirto e rosmarino, una ricetta semplicissima ma davvero gustosa. In casa sia io, la Fra e anche Ginevra adoriamo l'agnello e lo prepariamo spesso in molti modi diversi. In questo caso ho optato per una cottura semplicissima, esaltando il sapore dell'agnello con delle semplici erbe mediterranee che coltivo sul terrazzo, in particolare mirto e rosmarino che secondo me van davvero a nozze con l'agnello. La ricetta come dicevo è semplicissima, classica direi, l'importante secondo me è non stracuocere l'agnello, io gli do 4 o 5 minuti di grill e poi termino la cottura con forno ventilato, diventano croccanti fuori e morbide e succose all'interno, davvero ottime! Ecco quindi come preparare queste fantastiche costine di agnello al forno con mirto e rosmarino: **Ingredienti per 4 persone**

24 costine di agnello alcuni rametti di mirto freschi alcuni rametti di rosmarino freschi sale grosso marino pepe verde (a piacere) Sistemare un foglio di carta da forno sulla leccarda (si sporcherà meno), spargere metà delle erbe sul fondo insieme ad un po' di sale, quindi coprire adagiando sopra le costine, spargere quindi le erbe e ancora un po' di sale e a piacere una bella grattata di pepe verde. Cuocere in forno caldo per cinque minuti prima con il grill bello alto e poi terminare la cottura per una decina di minuti a 200 gradi. Servire al centro dei piatti, io di solito accompagno con del cavolo rosso che preparo e conservo sotto aceto. Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)