COSTOLETTE DI AGNELLO AL TIMO

Ingredienti e dosi per 4 persone

8 costolette d'agnello con taglio alto
40 ml di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
8 rametti di timo
Poca maizena
1/2 dl di vino bianco secco
5 g di estratto di carne o fondo bruno
40 g di burro
Sale
Pepe

Procedimento:

Salare e pepare leggermente le costolette.
In una padella far scaldare l'olio e aggiungere l'aglio.
Far rosolare le costolette facendo cuocere per circa 4 minuti da una parte e dall'altra. Durante la cottura profumare con il timo.

Togliere le costolette dal fuoco tenendole al caldo. Eliminare il grasso dalla padella, spolverare con poca maizena, bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere un bicchiere di brodo (o poco estratto di carne diluito in poca acqua) e far ridurre.
Unire con una noce di burro ben freddo.

Togliere la salsa dal fuoco e versarla sopra le costolette.
Guarnire con i rametti di timo rimasti.
Servire.

Origine: cucina creativa
Tipologia: piatto principale
Tempo di esecuzione: 15 minuti
Difficoltà: facile
Consigli: eliminare il grasso di cottura dalla padella può sembrare strano ma è indispensabile per realizzare una salsa vellutata, cremosa, ricca di nutrienti e priva di grassi bruciati.
Stagionalità: tutto l'anno