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