

Costolette d'agnello in crosta di pistacchi

Categoria: Feste e ricorrenze - Pasqua



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 2-3 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Basso	

Le costolette di agnello in crosta di pistacchi sono dei teneri e succosi bocconcini di carne d'agnello avvolti da una croccante e saporita panatura formata da vari ingredienti tra i quali spiccano i pistacchi tostati, una ricetta raffinata e d'effetto da preparare in pochissimo tempo.

A meno che non le facciate preparare dal vostro macellaio di fiducia, le costolette d'agnello, prima di essere panate, vanno preparate eliminando tutto il grasso che le circonda, la cartilagine sull'osso e, se si vuole, la parte finale dell'osso attaccato alla carne. Vediamo insieme come fare.



per 16 costolette

>> Aglio 2 spicchi	>> Pistacchi tostati (senza buccia) 80 gr
>> Burro chiarificato 6 cucchiai circa (o olio di oliva)	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiai
>> Carne ovina costolette di agnello 16	>> Sale 1 grosso pizzico
>> Pane mollica di grano duro sbriciolata (o pangrattato) 4 cucchiai	>> Uova 1 albume
>> Pecorino grattugiato 2-3 cucchiai	

Preparazione



Prima di tutto preparate le costolette per la panatura, togliendo tutto il grasso attorno alla carne (1-2) e pulendo bene l'osso sporgente con un coltellino con il quale raschierete tutta la superficie togliendo la cartilagine che lo avvolge (3-4).



Eliminate la parte di osso finale (quella attaccata alla carne) (5) aiutandovi con un coltello in modo da ottenere un bocconcino tenero di carne d'agnello attaccato ad una sottile costoletta (6). Preparate in questo modo tutte e sedici le costolette.



Tritate grossolanamente i pistacchi (7), poi mettete in una ciotola il pane sbriciolato, il pecorino grattugiato, il prezzemolo, tritato un grosso pizzico di sale e l'aglio schiacciato (8); mescolate bene gli ingredienti. Intingete le costolette nell'albume (9),



prestando attenzione a ricoprire tutta la superficie della carne, quindi impanatele con il composto preparato (10), pressando bene su tutti i lati, in modo da ottenere una panatura uniforme (11). Ponete un paio di cucchiai di burro chiarificato in una padella e, quando sarà sciolto, aggiungete le costolette (12) e fatele dorare su entrambi i lati. Friggete allo stesso modo tutte le costolette. Servite immediatamente, accompagnandole con una fresca insalatina o delle patate al forno.