

*Costoline d'Agnello (Grilled Colorado lamb chops,  
rosemary red wine sauce, seasonal vegetables, Chef's  
potatoes)*

Ricetta a cura di  
**RISTORANTE VOLARE - CHICAGO**



PREPARAZIONE: 50/55 MIN.

LIVELLO: MEDIO

DOSI: 2 PERSONE

## INGREDIENTI

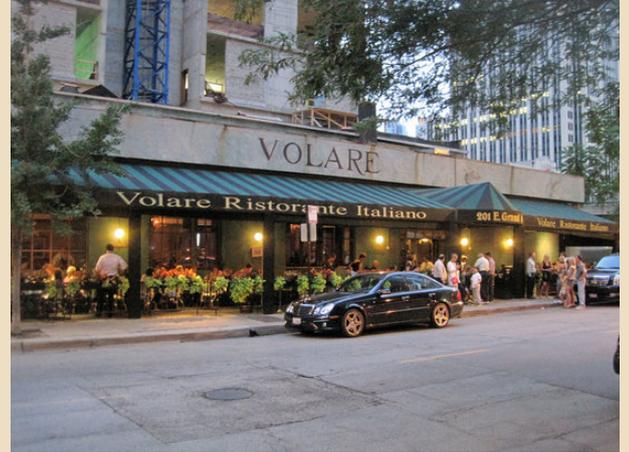
4 costolette di agnello  
verdure fresche di stagione  
1 scalogno  
25 ml vino rosso  
25 ml di brodo di manzo  
70 gr burro  
20 ml olio extra vergine di oliva  
2 rametti rosmarino  
1 rametto di timo  
sale  
pepe  
2 patate grandi  
400 ml latte fresco  
1 noce moscata

## PREPARAZIONE

Mescolare in una ciotola un po' di rosmarino, timo, il sale e il pepe. Strofinare il composto sulle costoline d'agnello e poi mettere da parte per 15 minuti per far assorbire i sapori. Nello stesso tempo in una pentola mettete le patate (sbucciate) e cuocere per 20 minuti ad alta temperatura. Una volta cotte le patate mescolare con il latte fresco, il burro, un po' di sale e la noce moscata e fare il purè di patate. Mettere un po' olio d'oliva in una padella capiente e scaldare a fuoco medio. Aggiungere le costoline e cuocere per 8 minuti ad ogni lato (oppure 10 minuti ad ogni lato se si preferisce piu' cotte). Una volta pronte le costoline, togliere dalla padella e mettele su un piatto da portata insieme al purè di patate. Nella stessa padella mettere le verdure fresche, un po' di sale, pepe, olio d'oliva e cuocere per 5 minuti, poi mettere sul piatto accanto alle costoline e al purè di patate.

La salsa:

Aggiungere lo scalogno nella padella e un po' olio di oliva e fate cuocere fino a traslucido, poi aggiungere il vino rosso e il brodo e continuare cuocere per gli altri 5 minuti fino a quando il sugo si e' ridotto della metta'. Togliere dal fuoco e poi aggiungere il burro e il rosmarino tritato. Versare la salsa sopra le costoline d'agnello, il purè e le verdure. Servite subito in tavola.



## RISTORANTE VOLARE

Enogastronomia Italiana

Fondata nel 1997, Volare riflette l'aspetto di un vecchio ristorante italiano. Il cibo rappresenta il meglio della cucina tradizionale italiana con accenti moderni.

A Volare, siamo molto orgogliosi dei nostri semplici presentazioni, accentuando il miglior cibo italiano nella zona di Chicago.

201 E Grand Ave, Chicago, IL 60611, Stati Uniti

+1 312-410-9900

[www.volarerestaurant.com](http://www.volarerestaurant.com)



VINO CONSIGLIATO

*Cercatoja*

IGT TOSCANA 2019