Pomì
O Così. O Pomì.

Costolette d'agnello su patate stufate al pomodoro

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Costolette di agnello: 6
- Olio evo: q.b.
- Patate: 2
- Sale e pepe: q.b.
- Spicchio d’aglio: 1
- Timo fresco: q.b.
- Vino rosso: mezzo bicchiere

Preparazione

Come cucinare le **costolette d'agnello** su patate stufate al pomodoro? Ecco la ricetta.

1. Marinare le costolette con olio evo, sale, pepe e timo fresco.
2. Nel frattempo pelare le patate, tagliarle a cubetti e cuocerle in acqua bollente salata per 10 minuti.
3. Procedere con la rosolatura delle cotolette in padella, con olio caldo e uno spicchio d’aglio in camicia schiacciato, su entrambi i lati e sfumare con il vino rosso; lasciare riposare per 10 minuti e, nel mentre, concludere la cottura delle patate in un tegamino aggiungendo la ***passata rustica Pomì***.
4. Impiattare le costolette su un letto di patate.

For this recipe we used:

Passata Rustica 300 gr