

Costolette d'agnello marinato miele e timo



Descrizione

La ricetta delle costolette di agnello marinate al miele e timo è molto semplice, ma la preparazione necessita di 10 - 12 ore di marinatura. Il gusto particolare è dato dal miele di timo apprezzato da molti per il suo sapore aromatico, intenso e di media dolcezza. Se non hai il miele di timo puoi anche usare quello di eucalipto. Prova ad accompagnare questa ricetta con un'[insalata di mele verdi e noci](#).

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 10 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

8 **costolette di agnello** con l'osso
3 cucchiaini di **miele di timo**
5 rametti di **timo**
10 grani di **pepe**

2 spicchi d'**aglio**
50 g di **burro**
Olio e sale q.b.

Preparazione

- 1) In un sacchetto per alimenti prepara la marinatura unendo 3 cucchiaini d'olio, miele, 2 rametti di timo fresco sfogliato, grani di pepe e sale.
- 2) Metti le costolette nel sacchetto, chiudilo, massaggia la carne e lasciala riposare in frigorifero per 10-12 ore.
- 3) In una padella scalda olio, aglio, burro e 2 rametti di timo fresco sfogliato.
- 4) Quando è ben caldo aggiungi le costolette e falle rosolare per 4 minuti per lato.
- 5) Unisci la marinatura e prosegui la cottura per altri 2 minuti.
- 6) Regola di sale e servi a tavola con qualche altra fogliolina fresca di timo.