

# Costolette di agnello in crosta di pistacchi



## Descrizione

Le costolette di agnello in crosta di pistacchi sono preparate, in alcune regioni d'Italia, per il pranzo di Pasqua... ma è un gran bel peccato magiarle solo nei giorni di festa! Infatti, la ricetta è di grande effetto, ma anche molto facile da preparare. Unica accortezza: ricordati di pulire bene inizialmente le costolette altrimenti puoi chiedere al tuo macellaio di fiducia di avvantaggiarti il lavoro.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 20 min

**DIFFICOLTÀ:** 1

**COTTURA:** 10 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

8 **costolette di agnello** con l'osso  
50 g di **pistacchi** già puliti  
100 g **pangrattato**  
1 **testa di aglio**  
**Prezzemolo** q.b.

100 g di **pecorino** q.b.  
1 **albume**  
100 g di **burro**  
**Olio e sale** q.b.

## Preparazione

- 1) Pulisci le costolette togliendo la parte del grasso ed eliminando la parte finale dell'osso.
- 2) Tosta i pistacchi al forno per qualche minuto poi tritali grossolanamente.
- 3) Prepara la panatura unendo pistacchi, pangrattato, aglio, prezzemolo, pecorino e sale.
- 4) Passa le costolette prima nell'albume poi nei pistacchi.
- 5) Metti a scaldare in una padella burro e olio.
- 6) Dopo un paio di minuti aggiungi le costolette e falle dorare in tutti i lati.
- 7) Servile a tavola appena pronte con un'insalatina fresca di stagione.