Côtes d'agneau grillées à l'huile d'olive aromatisée

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Intermédiaire	Entre amis	4 pessoas

Ingredientes

- 200ml Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Classique Classique
- 800g de côtes d'agneau, propres
- 400g de pommes de terre nouvelles
- 400g de brocoli
- 4 unités de tomate cerise
- Fleur de sel en quantité suffisante
- Poivre moulu en quantité suffisante
- Persil haché en quantité suffisante

Modo de preparação

1. Commencez par nettoyer les côtes d'agneau afin que l'os reste sans viande.
2. Enveloppez les os dans du papier aluminium afin qu'ils ne brûlent pas pendant la cuisson des côtes.
3. Grillez les côtes en les enduisant d'huile d'olive aromatisée au romarin.
4. Grillez la tomate cerise sur le gril.
5. Faites cuire les pommes de terre coupées en quartiers et les brocolis à la vapeur.
6. Faites sauter les pommes de terre dans de l'huile d'olive en les saupoudrant de persil haché.
7. Servez les côtes saupoudrées de fleur de sel et arrosez avec de l'huile d'olive aromatisée.

Produtos utilizados

Classique

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide