

Ricetta: Costolette alle olive

Author: WWW.MISYA.INFO

Ho preparato queste costolette alle olive verdi un po' di tempo fa per portare in tavola delle fettine di carne in un modo diverso da come le preparo di solito. Le costolette alle olive verdi sono state un secondo piatto molto apprezzato a casa mia e di sicuro sono da ripetere vista la velocità con cui si preparano e i pochi ingredienti da utilizzare. Se eravate alla ricerca di un'idea per la cena di stasera che non vi porti via troppo tempo, magari vi ho dato uno spunto, accompagnate la carne con un'insalatina verde e avrete una cenetta facile, veloce e gustosa che verra' apprezzata da tutti ;) ieri sera a casa di mia mamma, per il giovedì culinario, ho preparato pizze e torte salate quindi nei prossimi giorni vedrete le ricette sul blog insieme a vari dolcetti monoporzioni, nel frattempo vi lascio augurandovi un buon fine settimana e ci leggiamo domani per una nuova ricetta ;)

Ingredienti per 4 persone:

- 4 costolette
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 120 gr di olive verdi denocciolate
- 1 rametto di rosmarino
- 40 gr di burro
- 25 gr di farina
- 1 cucchiaino di aglio liofilizzato
- 2 cucchiaini di olio evo
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare le costolette alle olive

Tritate metà olive con l'olio e l'aglio liofilizzato , sale e pepe fino a formare una crema

Fare dei tagli sui bordi delle costolette, quindi passarle nella farina.

In un'ampia padella far sciogliere un pezzetto di burro con un rametto di rosmarino

Aggiungere le fettine di carne infarinate e farle rosolare da entrambe i lati per qualche minuto.

Sfumare con il vino bianco

Aggiungere la crema di olive e le restanti olive tagliate a rondelle. Aggiustare di sale e continuare la cottura girando la carne di tanto in tanto.

Servire le costolette alle olive accompagnandole con il fondo di cottura.