



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

Categoria
Carne

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Médio

Custo
Intermédiaire

Com quem?
Entre amis

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

200ml Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Classique Clássico

- 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



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide