



# 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](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide