AGNELLO AL CALVADOS

Ingredienti per 4 persone:

- 12 costolette di agnello,
- 4 cucchiai di calvados,
- 50g. di zucchero burro,
- una costola di sedano,
- una mela renetta,
- 2 cipolle,
- una carota,
- 3 spicchi d'aglio,
- olio,
- brodo,
- sale e pepe.

Sbucciate la mela, privatela del torsolo con l'apposito utensile, poi tagliatela a pezzetti e tritatela con le cipolle e l'aglio sbucciati, la carota raschiata e il sedano mondato e lavato.
Fate rosolare il trito in una casseruola con 20g. di burro e un cucchiaio di olio. Salate, versate un quarto di brodo caldo, coprite e fate sobbollire per 30 minuti. Scoprite il recipiente e lasciate evaporare quasi completamente il brodo. In una grande padella scaldate 4 cucchiai di olio con 10g. di burro; unite 50g. di zucchero e 2 cucchiai di calvados. Mescolate finche il liquido si sarà leggermente caramellato.
Dopodiché cuocetevi le costolette a fuoco abbastanza vivo, 2 min1uti per parte, badando che lo zucchero non bruci e non diventi troppo scuro. Spruzzate con il calvados rimasto, salate e pepate.
Togliete le costolette dal recipiente e mettetele in caldo nel forno, prima acceso al massimo e poi spento. Versate la salsa alle verdure nel fondo di cottura, unite il calvados rimasto e fate sobbollire per 3 minuti circa.
Disponete le costolette su un piatto da portata caldo, irroratele con la salsa e servite immediatamente.