COSTOLETTE DI AGNELLO AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 costolette di agnello,
- 6 cucchiai di olio d'oliva,
- un bicchiere di vino rosso,
- alcune foglie di salvia,
- sale e pepe quanto basta.

In una padella con oli e foglie di salvia far rosolare, da ambedue le parti, le costolette. Versare sulle stesse il vino e lasciare evaporare a fuoco lento per 10 minuti. Togliere le costolette dalla padella e porle su di un piatto di portata, salare e pepare, legare bene il sugo di cottura rimasto in padella e versarlo sulle costolette. Accompagnare, come contorno, con verdure grigliate (zucchine, melanzane e peperoni).