PIATTO DELLO CHEF

Ingredienti pr 4 persone:

- 8 costolette di agnello,
- un rametto di timo,
- un rametto di rosmarino,
- 8 foglie di salvia,
- santoreggia,
- vino bianco secco,
- burro,
- olio,
- sale e pepe.

Tritate le erbe usando solo aghi e foglie eliminando i gambi. Fate aderire il trito, meno un cucchiaio, sulle costollette.
Scaldate 2 cucchiai di olio in una larga padella antiaderente, rosolate velocemente, prima da un lato poi dall'altro, la carne.
Eliminate il grasso di cottura.
Rimettere la padella sul fuoco vivo con mezzo bicchiere di vino e fate evaporare.
Salate e pepate. Mescolate 3 cucchiai di burro morbido con le erbe tenute da parte e una presa di sale. Ponete un nocciolina dell'impasto ottenuto su ogni cotoletta calda e servite.