

# Costolette Di Agnello Su Tortino Di Zucchine E

## Roesti Di Patate

Per il roesti di patate: tagliare la patata a julienne e salarla. Poi rosolarla in una padella con un po' d'olio e intanto preparare le zucchine a rondelle e saltarle con aglio e origano. Infine disporle sul roesti. Salare e pepare la carne, aromatizzarla col rosmarino e rosolarla. Servire adagiando la carne sul tortino di roesti e zucchine.

### Ingredienti

6 Costolette D'agnello  
1 Patata  
4 Zucchine  
1 Spicchio Aglio  
Origano  
Sale  
Pepe  
Rosmarino

### Note

Preparazione: 45 minuti.