COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA



Menù-Zutaten

250 g Crema tartufata - E52

Zutaten

18 Costolette d'agnello

18 fette Speck

250 g Pasta sfoglia

q.b. Sale & Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone

Scottare le costolette sulla piastra rigirandole con cura da entrambi i lati, quindi toglierle dal fuoco. Spalmare la Crema con tartufo sulla carne, rivestendo poi ogni costoletta con una fettina di speck e di seguito con uno strato di pasta sfoglia. Infornare a 180°C e lasciar cuocere per 15 minuti. Servire le costolette in crosta ben calde.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)