

## COSTOLETTE DI AGNELLO SPEZIATE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Per 1 persona

Tagliare le Patate a spicchi e aromatizzarle con il Profumoro. Cuocerle in forno a 200 °C per 10 minuti finché non saranno ben dorate. Aromatizzare le costolette con il Sale aromatizzato e scottarle in padella con un filo d'olio. Quando risulteranno ben rosolate, toglierle dal fuoco ed impiattarle accompagnate dalle patate. Ultimare con una leggera spolverata di Sale aromatizzato.

### Menù-Zutaten

120 g Patate pronte al naturale - Z62  
2 g Sale aromatizzato per l'Agnello - 1721N  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Profumoro - P81X

### Zutaten

150 g n° 3 costolette d'agnello