COSTOLETTE D'AGNELLO AL PISTACCHIO



Menù Ingredients

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

40 g Senape - EW0X

50 g Pesto ai pistacchi - BX7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

4 Costolette d'Agnello

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

q.b. Rosmarino

q.b. Timo

40 g Granella di pistacchio

q.b. Sale e Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 4 costolette

Tagliare le costolette d'agnello privandole del grasso in eccesso. Preparare la panatura mettendo mescolando il Pane grattugiato con il Pesto ai pistacchi, il sale, il pepe e le erbe aromatiche fresche. Spalmare un velo sottile di Senape sulle costolette, quindi passarle nella panatura preparata. Disporre le costolette impanate su un tagliere, decorarle con granella di pistacchio e qualche rametto di erbe aromatiche fresche.

Consigli del macellaio: Cuocere le costolette in padella antiaderente a fiamma viva con un filo d'Olio extravergine di oliva.

Gluten Free Method

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)