

COSTOLETTE D'AGNELLO AL PISTACCHIO



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.

Menù Ingredients

100 g Pane grattugiato senza glutine - 7028
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