COSTOLETTE DI AGNELLO SPEZIATE



Ingrédients Menù

120 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Profumoro - P81X

Ingrédients

150 g n° 3 costolette d'agnello

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

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 leggere spolverata di Sale aromatizzato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)