COSTOLETTE D'AGNELLO AL PROFUMO DI OLIVE E PEPERONI



Ingredienti Menù

250 g Peperoni interi alla Brace - TT1

40 ml Olio extravergine di oliva - EK5

80 g Crema di olive nere - EZ7

Ingredienti

5 g Sale

5 g Aglio

5 g Prezzemolo

30 g Parmigiano Reggiano

60 g Rucola

160 g Pane in cassetta*

24 Costolette d'Agnello

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un mixer tritare finemente il pane insieme al Parmigiano grattugiato, al prezzemolo, all'aglio e al sale. Versare la panura ottenuta in una ciotola e incorporarvi l'Olio extravergine di oliva. Nel frattempo in una padella antiaderente precedentemente riscaldata, scottare le costolette per circa un minuto su ciascun lato. Togliere la carne dal fuoco e spalmarvi sopra la Crema di olive nere, quindi passarla nella panura aromatica. Trasferire ora le costolette in una teglia foderata con carta da forno. A questo punto tagliare i Peperoni e ricavarne sei falde che andranno asciugate con la carta assorbente. Distribuire sui Peperoni la panura rimasta, arrotolarli e accomodarli nella teglia insieme alle costolette d'agnello. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti. Sistemare al centro di un piatto un ciuffo di foglie di rucola e adagiarvi sopra quattro costolette con l'osso rivolto verso l'alto; collocare accanto un Peperone gratinato. Completare con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.

Procedimento senza glutine

*Utilizzare Pane riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)