

COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA



Ingredienti Menù

250 g Crema tartufata - E52

Ingredienti

18 Costolette d'agnello

18 fette Speck

250 g Pasta sfoglia

q.b. Sale & Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Scottare le costolette sulla piastra rigirandole con cura da entrambi i lati, quindi toglierle dal fuoco. Spalmare la Crema con tartufo sulla carne, rivestendo poi ogni costoletta con una fettina di speck e di seguito con uno strato di pasta sfoglia. Inforare a 180°C e lasciar cuocere per 15 minuti. Servire le costolette in crosta ben calde.