

COSTOLETTE DI AGNELLO SPEZIATE



Ingredienti Menù

120 g Patate pronte al naturale - Z62
2 g Sale aromatizzato per l'Agnello - 1721N
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

150 g n° 3 costelette d'agnello

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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 costelette 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 leggera spolverata di Sale aromatizzato.