Alessandro Borghese Kitchen Sound, che gusto l'agnello cacio e ova!

AGNELLO CACIO E OVA
(Costo € - Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti
8 costolette di agnello
1 bicchiere di vino bianco
4 uova
80g pecorino grattugiato
Sale e pepe q.b.
Burro q.b.
Aceto di vino bianco q.b.
Fiori di rosmarino q.b.

Preparazione:
Aggiusta di sale e pepe le costolette di agnello.
Sciogli il burro in una padella, rosola le costolette e sfuma con del buon vino bianco.
A parte, porta a bollore una pentola di acqua, aggiungi l'aceto di vino bianco e con aiuto di una frusta crea un mulinello.
Versa l'uovo e cuoci per pochi minuti.
Servi le costolette croccanti affiancandole all'OVO. Termina il piatto con una grattata di pepe, foglioline di salvia e rosmarino.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno