Alessandro Borghese Kitchen Sound, costolette d'agnello con babaganoush

borghese-4-8d706846

COSTOLETTE D’AGNELLO CON BABAGANOUSH DI ZUCCA
(Costo €€ - Tempo 1 h - Difficoltà #)

Ingredienti:
8 costolette d’agnello
1 zucca mantovana
1 cucchiaio di tahina
2 spicchi d’aglio
Olio E.V.O. q.b.
Panko q.b.
Alloro e rosmarino q.b.
Timo e menta q.b.
Aceto di vino bianco q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Disponi la zucca tagliata a fettine (privata dei semi) su una placca da forno. Condisci con: foglie di alloro, 1 spicchio d’aglio in camicia, rosmarino, sale, pepe ed olio extravergine di oliva.
Inforna a 200 gradi per 35 minuti.
Trita a coltello le erbe aromatiche (menta, rosmarino, timo), aggiusta di sale e pepe e uniscile al panko.
Ungi le costolette con olio extravergine, massaggiale e in seguito passale nell’impanatura aromatica.
Cuoci in forno con un giro di olio a 200 gradi per 15 minuti circa.
Sforna la zucca, ricava la polpa e versala in frullatore con : olio extravergine di oliva, aceto di vino

bianco e tahina.
Rifila le costolette, adagiale nel piatto e accompagnale con delle quenelle di zucca.
Decora con una grattata di pepe e foglioline di rosmarino e timo.

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