La ricetta degli chef Apci: costolette di agnello in crosta

agnello-ricetta-0b1eecdb

Il cuoco Franco Bonda di Burolo (Torino) propone la ricetta delle costolette di agnello in crosta di salsa di pistacchio su crema di zucca.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- Costolette di agnello n. 12
- Salsa di pistacchio g. 60
- Zucca cotta a vapore g. 200
- Sale e Pepe qb
- Cucchiaio di olio extra vergine d’oliva n. 1
- Foglie di alloro n. 2
- Rametti di rosmarino n. 1
- Cucchiai di demi glace n. 2
- Cognac
- Cipolla di Tropea n. 1
- Spicchio d’aglio n. 1

PROCEDIMENTO

Tagliare le costolette, scottare in padella con poco olio, aromi e aglio schiacciato, salare e pepare. Dopo aver rosolato le costolette da ambo i lati, fiammeggiare con il Cognac e lasciar riposare. Tagliare finemente la cipolla, rosolare in padella, aggiungere la zucca precedentemente cotta al vapore, salare e pepare. Frullare sino ad ottenere una crema omogenea e consistente. Aggiungere alle costolette due cucchiai di salsa di pistacchio e poca demi glace. Impiattare con la crema di zucca, adagiare le costolette e glassare con la salsa ottenuta. Decorare con pistacchio e servire ben caldo.

Che cos’è l’Apci*logo-apci*

Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani.

AGNELLO, UNA CARNE ANTICA PER ESIGENZE MODERNE

AGNELLO: ECCO QUALI SONO LE PRINCIPALI TIPOLOGIE