

Alessandro Borghese Kitchen Sound, l'abbacchio scottadito di Bellissima

borghese-12-8620b6ea

ABBACCHIO SCOTTADITO

TRATTO DA: BELLISSIMA

(Costo € € - Tempo 15min - Difficoltà ##)

Ingredienti:

16 costolette di abbacchio o agnello

Sale q.b.

Pepe verde q.b.

2 spicchi d'aglio

Rosmarino q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

300 g catalogna

1 peperoncino fresco

Preparazione:

Unisci in una ciotola le costolette d'agnello, olio evo, sale, rosmarino, uno spicchio d'aglio tagliato a fettine molto sottili e pepe verde frantumato. Mischia con le mani e lascia riposare per 10 minuti.

Elimina la base della catalogna e sciacquane le foglie.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno