Alessandro Borghese Kitchen Sound: lombo di agnello al caffè. VIDEO

borghese-10-f6121b08

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



LOMBO DI AGNELLO AL CAFFÈ CON ZABAIONE SALATO E MISTICANZA ORIENTALE

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
2 Lombi di agnello
200g Burro
100g Misticanza di stagione
5 Tuorli
50g Pecorino
1 Mazzetto di maggiorana, rosmarino, salvia, timo
q.b. Caffè in polvere
q.b. Sale, pepe e olio EVO

Preparazione:
Per preparare lo zabaione, separare tuorli dagli albumi e montare i tuorli in una bowl a bagno Maria con il pecorino. Quando saranno ben spumosi inserirli in una saccapoche e mettere da parte.
Pulire il lombo di agnello e impanarlo nella polvere di caffè. Sciogliere il burro in padella e aggiungere timo, maggiorana, salvia, rosmarino, aglio in camicia e aggiungere il lombo e la copertina a rosolare. Terminata la cottura lasciare riposare almeno 1 minuto. Impiattare il lombo con la misticanza di stagione condita olio, aceto,sale e lo zabaione salato.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno