

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
- Cucchiaino di olio extra vergine d'oliva n. 1
- Foglie di alloro n. 2
- Rametti di rosmarino n. 1
- Cucchiaini 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 cucchiaini 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](#)