

# COSTOLETTE D'AGNELLO CON PUREA DI FAVE



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 8 costolette d'agnello
- 300g Crema di Fave
- q.b. fave fresche
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Mix di Petali per Decorazioni - Miscela di Fiori
- q.b. Agnello - Sale Aromatico

## PROCEDIMENTO

- In un pentolino scaldare la crema di fave con poco brodo vegetale.
- In una padella cuocere le costolette d'agnello con olio e sale aromatico.
- Terminata la cottura della carne assemblare il piatto con la purea di fave a quenelle, le costolette d'agnello, le fave fresche e dopo aver guarnito il piatto con il mix di fiori servire ben caldo.

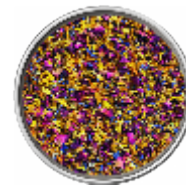
## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crema di Fave**



**Olio Extra Vergine di Oliva**



**Mix di Petali per Decorazioni - Miscela di Fiori**



**Agnello - Sale Aromatico**