

# CARRÉ D'AGNELLO CACIO, PEPE E ASPARAGI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 24 costolette d'agnello in carré
- 200g Crema Cacio e Pepe
- 16 Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Agnello - Sale Aromatico
- q.b. Erbe della Provenza - Liofilizzate
- q.b. Pepe Rosa Essiccato - in Grani

## PROCEDIMENTO

- Condire le costolette d'agnello con olio, rub agnello e cuocere in forno a 200 gradi sino a raggiungere i 56° al cuore.
- Riposare per cinque minuti avvolte nella carta stagnola.
- Sciacquare gli asparagi sotto acqua corrente e saltare in padella antiaderente con olio e erbe della Provenza.
- Tagliare il carré nella maniera desiderata e servire in un piatto ben caldo con la crema cacio e pepe, gli asparagi croccanti e guarnire con il pepe rosa.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crema Cacio e Pepe**



**Asparagi Verdi Tipo  
Ristorazione al  
Naturale**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Agnello - Sale  
Aromatico**



**Erbe della Provenza -  
Liofilizzate**



**Pepe Rosa Essiccato -  
in Grani**