

COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI SALSA DI PISTACCHIO DEMETRA SU CREMA DI ZUCCA



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 12 costolette di agnello
- 60g Salsa di Pistacchio
- 200g zucca cotta a vapore
- q.b. sale e pepe
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- 2 foglie di alloro
- 1 rametti di rosmarino
- 2 cucchiari di demi glace
- cognac
- 1 cipolla di tropea
- 1 spicchio d'aglio

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 cucchiari 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.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa di Pistacchio