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 in Grani - Essiccato

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 in Grani - Essiccato