



CUCINA CON NOI!

Costolette di agnello in crosta di burro di cacao con mazzettino di asparagi

INGREDIENTI

12 costolette di agnello

300 g di [Asparagini Orogel](#)

4 fettine di pancetta affumicata

100 g di insalata mista di stagione

50 g di burro di cacao in polvere

sale

pepe bianco



45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Portare ad ebollizione due dita di acqua in una pentola. Introdurre l'apposito cestello con dentro gli asparagini, coprire e cuocere per 6 minuti e poi farle raffreddare.
- 2 Formare dei mazzetti di asparagi, avvolgendoli con la fetta di pancetta affumicata.
- 3 Passare le costolette nel burro di cacao in polvere. Rosolare per alcuni minuti le costolette in una padella antiaderente insieme ai mazzetti di asparagi precedente formati e regolare di sale e di pepe bianco.
- 4 Comporre il piatto, adagiando i mazzetti di asparagi su di un letto di insalata mista di stagione e disponendo le costolette di agnello a ventaglio.

