Alessandro Borghese Kitchen Sound, l'abbacchio scottadito di Bellissima

borghese-12-8620b6ea

ABBACCHIO SCOTTADITO
TRATTO DA: BELLISSIMA
(Costo € € - Tempo 15min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
16 costolette di abbacchio o agnello
Sale q.b.
Pepe verde q.b.
2 spicchi d’aglio
Rosmarino q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.
300 g catalogna
1 peperoncino fresco

Preparazione:
Unisci in una ciotola le costolette d’agnello, olio evo, sale, rosmarino, uno spicchio d’aglio tagliato a fettine molto sottili e pepe verde frantumato. Mischia con le mani e lascia riposare per 10 minuti. Elimina la base della catalogna e sciacquane le foglie.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno