

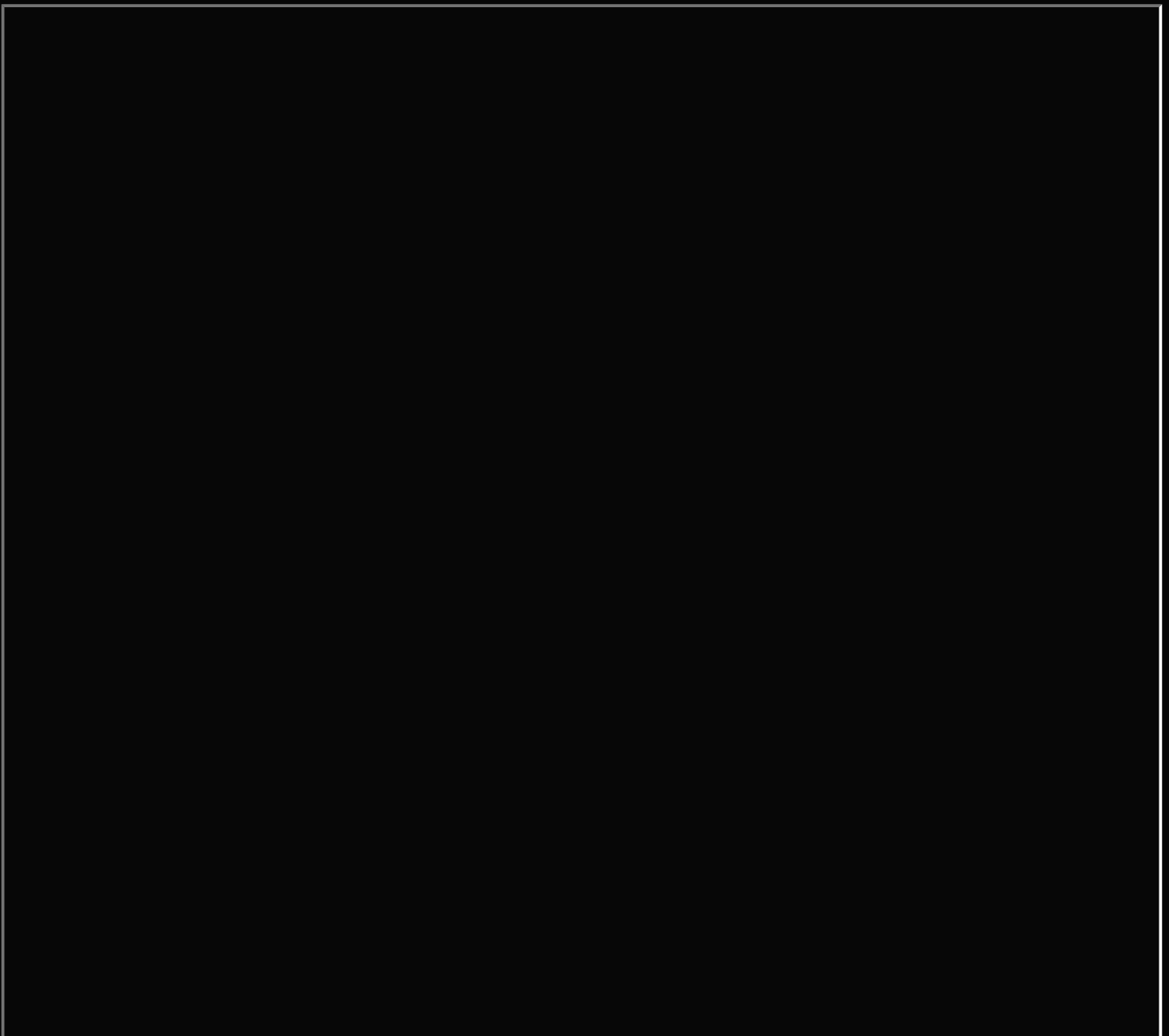
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: lombo di agnello al caffè. VIDEO

borghese-10-f6121b08

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



LOMBO DI AGNELLO AL CAFFÈ CON ZABAIONE SALATO E MISTICANZA ORIENTALE

COSTO: basso

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:

2 Lombi di agnello

200g Burro

100g Misticanza di stagione

5 Tuorli

50g Pecorino

1 Mazzetto di maggiorana, rosmarino, salvia, timo

q.b. Caffè in polvere

q.b. Sale, pepe e olio EVO

Preparazione:

Per preparare lo zabaione, separare tuorli dagli albumi e montare i tuorli in una bowl a bagno Maria con il pecorino. Quando saranno ben spumosi inserirli in una saccapoche e mettere da parte.

Pulire il lombo di agnello e impanarlo nella polvere di caffè. Sciogliere il burro in padella e aggiungere timo, maggiorana, salvia, rosmarino, aglio in camicia e aggiungere il lombo e la copertina a rosolare.

Terminata la cottura lasciare riposare almeno 1 minuto. Impiattare il lombo con la misticanza di stagione condita olio, aceto, sale e lo zabaione salato.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**