
COSTOLETTA DI AGNELLO

Ingredienti per 8 persone:

- 800 g di carrè di agnello con 8 coste,
- 100 g burro,
- sale e pepe,
- prosciutto,
- lingua salata,
- parmigiano,
- noce moscata,
- tartufo nero,
- pasta sfoglia,
- 1 uovo,
- besciamella.

Tagliare il carrè in 8 costolette uguali. Salarle e peparle. Unire alla besciamella (piuttosto soda) la lingua salata, il prosciutto tagliato a dadini e infine il tartufo nero.

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in 8 quarti di 12 centimetri di diametro. Cuocere nel burro caldo le costolette da ambedue le parti per un minuto ogni lato. Farle raffreddare, spalmare i due lati con la besciamella e deporle nella pasta sfoglia. Avvolgerla in modo da lasciare l'osso pulito, pennellarla di uovo e cuocere il tutto in forno per 10 minuti a 220 gradi.