

Costolette d'agnello in crosta di pistacchi e chutney di rabarbaro e fragole



Ingredienti

- > costoletta d'agnello, 1
- > pistacchi di Bronte tritati, q.b.
- > rabarbaro fresco, 1 costa
- > fragole. 4
- > zenzero
- > cannella
- > chiodi di garofano
- > cardamomo
- > coriandolo
- > semi di finocchio
- > aglio, 1
- > olio
- > burro
- > zucchero moscovado (è un tipo di zucchero scuro non raffinato, con un forte sapore di melassa. Conosciuto anche come "zucchero delle Barbados" o "zucchero umido".)
- > uova, 2
- > pangrattato, q.b.

Procedimento: 30 Minuti

1 Mettere sul fuoco una padella con burro chiarificato e raggiungere la temperatura per friggere. Sgusciare le uova e sbatterle. Passare le costolette d'agnello nell'uovo sbattuto poi nel pangrattato e ancora nell'uovo e infine nella granella di pistacchio di Bronte. Salare e pepare. Dorare le costolette finendo la cottura nel forno.

2 Pulire e tagliare lo zenzero. Tostare in una piccola padella le spezie (cannella chiodi di garofano, cardamomo, coriandolo, pepe, semi di finocchio). Trasferire le spezie in un mortaio e pestarle.

3 Aggiungere in padella l'olio, lo zenzero tagliato molto fine e uno spicchio d'aglio. Affettare sottilmente le fragole, pelare il rabarbaro e tagliarlo a pezzettini. Mettere le fragole e il rabarbaro a caramellare in padella con un cucchiaio di zucchero, unire le spezie pestate, coprire e abbassare il fuoco.

4 Impiattare mettendo le costolette d'agnello e la decorazione di chutney al rabarbaro e fragole