



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002677 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Gen 2019 alle ore 10:54

da PAOLO GRAMAGLIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Agnello scottato con miele di acacia, piccole verdurine amare e crocchetta di provola

Agnello scottato con miele di acacia, piccole verdurine amare e crocchetta di provola.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 2 costine di agnello da 200 g ognuna
olio extravergine di oliva
Sale e pepe q.b.
n. 1 spicchio di aglio
n. 1 rametto di timo
80 g di burro
20 g di miele di acacia
100 g di salsa demi glace di agnello
120 g di cicorietta amara
100 g di puntarelle
succo di ¼ di limone
n. 4 cubetti di provola affumicata con lato di 5 cm.
n.1 uovo
100 g pan gratto
olio di semi di girasole
50 g di pecorino grattugiato
150 g di acqua
5 g di lecitina

Preparazione

Per le verdure amare: sbollentare la cicorietta e raffreddarla in acqua e ghiaccio in modo da fissare il colore, poi ripassarla in padella con un filo di olio extravergine

Per le puntarelle: tagliare finemente le puntarelle e farle arricciare in acqua e ghiaccio, asciugarle e condirle con olio extravergine di oliva, limone e sale.

Per le crocchette: passare le crocchette nell'uovo sbattuto, nel pan grattato e friggerle in olio di semi di girasole

Per l'aria di pecorino: unire il pecorino, l'acqua e la lecitina di soia e poi frullare ad alta velocità.

Aiutarsi con un aereatore per stabilizzare la spuma di pecorino.

Per l'agnello: pulire i due carrè di agnello e poi scolarli, condirli con sale, pepe e olio extravergine di oliva, scottarli in padella con olio, burro, aglio e timo per farli rosolare, aggiungere il miele e poi continuare la cottura in forno a 180° per 4 minuti. Riposare l'agnello al di fuori del forno e poi tagliarlo a fette.

Composizione del piatto

Al centro di un piatto bianco piano disporre l'agnello scaloppato, di lato la cicorietta, dall'altro le puntarelle, sopra al salsa demi glace, davanti l'aria di pecorino e dietro la crocchetta di provola.