



Ricetta N. RE000859

Registrata in data 28 Nov 2016 alle ore 12:39

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Interpretazione di carne di agnello con ortaggi profumati

Lo chef Matteo Sangiovanni propone la sua ricetta dello stinco di agnello in bassa temperatura accompagnato da appetitose costolette croccanti ed ortaggi di stagione.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la costoletta

160 g. costolette agnello
100 g. coperture al tartufo
100 g. uova
50 g. grissini grattugiati
sale e pepe q.b.

Per lo stinco

400 g. stinco di agnello
50 g. cipolla rossa
70 g. sedano
70 g. carote
8 g. rosmarino
3 g. alloro
20 g. olio extravergine d'oliva
160 g. fondo di agnello

Per le guarnizioni

120 g. patate
80 g. fonduta di taleggio
120 g. funghi pleurotes
2 g. timo
120 g. carote
3 g. spicchio di aglio
2 g. scalogno maturato
2 g. maggiorana

Preparazione

Prendere lo stinco di agnello, disossarlo e metterlo sottovuoto con tutti gli aromi, le verdure e l'olio extravergine di oliva. Cuocerlo in forno a 80°C, a vapore, per 12 ore.

Tagliare le costolette una ad una e scottarle in padella di alluminio antiaderente. Condire con sale e pepe. Far raffreddare e glassarle nella copertura al tartufo tiepida. Fare rapprendere con uova e pan grattato. Prendere le patate e tornirle a botticella e cucinarle in sottovuoto e 90°C a vapore per 15 minuti. Far raffreddare le patate e aiutandosi con un leva torsoli applicare un buco al centro di ciascuna.

Pelare le carote e cuocerle sempre sottovuoto per 14 minuti, poi rosolarle in padella con lo scalogno maturato condendo con sale pepe. Trifolare i funghi pleurite, che precedentemente saranno stati lavati e tagliati in forma regolare, in padella con olio e lo spicchio di aglio.

In padella con olio caldo a 165°C, friggere le costolette d' agnello. Poi aprire il sacchetto con gli stinchi ben caldi e confezionare il piatto.

Al centro del piatto mettere lo stinco, poi adagiare la costoletta ben asciugata dall' olio. Distribuire la fonduta di taleggio nella patata forata, disporla a lato delle costolette mentre le carote ed i funghi vengono disposti in modo alternato. Aggiungere sul piatto in modo regolare il fondo di agnello caldo e guarnire con qualche ciuffetto di maggiorana.