



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002859 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Apr 2019 alle ore 10:13

da DAVIDE GARDINI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

L'agnello pasquale si riveste per una gita "Social" in campagna

Agnello in crosta di erbe aromatiche del Mediterraneo, riduzione di vin brulè e salsa di arrosto... la mia ricetta creata in occasione della Pasqua per MySocialRecipe.

Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti per 1 persone

Agnello
180 g Carrè di agnello (3 costolette)
4 g Sale
3 g Pepe nero
15 g Senape dolce in pasta

Crosta di erbe aromatiche

10 g Salvia
10 g Rosmarino
10 g Prezzemolo
5 g Timo
5 g Aglio
30 g Pane grattato
10 g Parmigiano Reggiano 24 mesi

Riduzione di vin brulè (per circa 130 ml di riduzione)

500 ml vino S.Giovese di Romagna DOP
20 g zucchero
n. 1 pezzo di anice stellata
Scorza di mezza arancia non trattata
n. 3 chiodi di garofano
n. 1 stecca di cannella
1 g di noce moscata macinata fresca

Salsa di arrosto (per circa 200 ml ridotta)

400 g ossa agnello
1 kg ossa Manzo
100 g sedano
100 g carota
n. 1 cipolla grossa
300 g Ghiaccio
Acqua q.b.

Crema di piselli

100 g piselli freschi puliti
Olio extravergine di oliva

200 ml brodo vegetale (o acqua)
20 g cipollotto primaverile
3 g sale
2 g pepe bianco
3 g di foglioline di menta fresca

Verdurine

n. 1 Mini carota
30 g Fiori di broccoli
n. 2 Teste di asparagi verdi
20 g zucchine gialle

Preparazione

Per l'agnello:

- 1)Tagliare un pezzo composto da tre costine, dal carrè
- 2)Pulire la carne e rimuovere le ossa con attenzione. Pulire e tenere a parte un osso.
- 3)Legare la carne con dello spago da arrosto, per mantenere la forma cilindrica durante la cottura.
- 4)Massaggiare con olio, sale e pepe nero.
- 5)Sigillare l'agnello su tutti i lati in una padella ben calda, con un cucchiaio di olio di oliva.
- 6)Infornare a 190° , forno caldo, per 6 minuti (Per avere un agnello bello rosa e succoso alla fine).
- 7)Lasciare riposare su una griglietta per 1 minuto per lasciare riassorbire i succhi alla carne.
- 8)Spennellare con la pasta di senape dolce e impanare successivamente nella crosta di erbe.

Preparazione crosta di erbe aromatiche:

- 1)Tostare il pane grattato in una padella senza olio.
- 2)Ancora caldo frullare il pane con tutte le erbe.
- 3)Lasciare raffreddare e aggiungere il Parmigiano Reggiano finemente grattato e mescolare bene.

Preparazione riduzione vin brulè

- 1)In un pentolino alto mettere tutti gli ingredienti assieme su fuoco alto.
- 2)Appena il vino comincerà a bollire, si infiammerà, a quel punto ridurre la fiamma.
- 3)Lasciare continuare a sobbollire a fiamma bassa fino a quando il vino sarà ridotto di circa 2/3 rispetto al volume iniziale.
- 4)Lasciare raffreddare leggermente a temperature ambiente e filtrare ad un colino a maglia finissima per rimuovere spezie e polveri.
- 5)Lasciare raffreddare a temperature ambiente.

Preparazione salsa di arrosto

- 1)Arrostire le ossa in forno a 180° fino a quando non saranno di un colore dorato scuro.
- 2)Nel frattempo tagliare le verdure grossolanamente in pezzi della lunghezza di circa 3 cm e la cipolla in 4 pezzi.
- 3)In una pentola capiente, versare un po' di olio di oliva, far scaldare bene a fiamma alta, aggiungere le ossa precedentemente arrostate, le verdure tagliate e fare tostare tutto molto bene finchè anche le verdure non saranno ben rosolate.
- 4)A questo aggiungere il ghiaccio, mescolare e lasciare sciogliere.
- 5)Quando il ghiaccio sarà sciolto, aggiungere l'acqua fino a coprire le ossa per circa 5 cm.
- 6)Abbassare la fiamma e fare sobbollire lentamente schiumando di tanto in tanto fino a quando il liquido rimasto, sarà 1/3 del quantitativo iniziale.
- 7)A questo punto filtrare il liquido rimasto, trasferire in una casseruola da riduzione (o in una pentola più piccola) in modo tale che il liquido non superi in altezza la metà della casseruola.
- 8)Continuare a ridurre a fiamma bassissima, fino ad ottenere 1/3 del volume iniziale. A questo punto si dovrebbe avere un ristretto abbastanza denso e di colore marrone scuro.
- 9)Aggiustare di sale e pepe, mescolare e lasciare a parte.

Preparazione crema di piselli

- 1)In una casseruola calda, versare olio e aggiungere il cipollotto tagliato a fettine sottili.
- 2)Lasciare stufare per un minuto, aggiungere i piselli e fare tostare tutto assieme per 2-3 minuti.
- 3)Versare, fino a coprire completamente I piselli, il brodo vegetale (o l'acqua) tenuto in ebollizione, abbassare la fiamma al minimo e lasciare cuocere fino a quando I piselli saranno morbidi. Aggiungere un po' di brodo alla volta, se necessario.
- 4)Una volta cotti i piselli, frullare tutto finemente, aggiustare di sale e pepe, aggiungere le foglioline di menta e frullare ancora.
- 5)Filtrare tutto con un passino e far raffreddare. Dovrà risultare una crema molto densa e liscia

Preparazione verdurine

- 1)Pelare la mini carota, pulire le teste degli asparagi e separare I fiori di broccoli appena sbollentati.
- 2)Tagliare qualche listarella di zuccina gialla.
- 3)Tagliare la carota e gli asparagi in due .
- 4)In una padella calda aggiungere un cucchiaio di olio d'oliva e adagiarvi le zucchine sulla parte della polpa e asparagi e carote sulla parte piatta del taglio, fino al raggiungimento del colore dorato.
- 5)Rimuovere dal fuoco e mettere le verdure in un piatto a parte.

Impiatto

- 1)Disporre nel piatto le verdure a vostro piacimento ma in maniera armoniosa, a creare un giardinetto (usate la vostra creatività ed il vostro gusto personale).
- 2)Praticare una piccola incisione con un coltellino affilato, sul lato della rollè di agnello.
- 3)Spennellare l'agnello con la pasta di mostarda dolce e ricoprirlo bene con la crosta di erbe e infilare l'osso che abbiamo pulito e tenuto a parte all'inizio, nell'incisione praticata, per ricostruire la costoletta.
- 4)Posizionare l'agnello nel piatto.
- 5)Versare la salsa di arrosto e la riduzione di vin brulé in due punti distinti del piatto.
- 6)Finire il piatto decorando a piacere con la crema di piselli alla menta e foglioline o germogli.