



Ricetta N. RE001978 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Mar 2018 alle ore 09:57

da PASTIFICIO DI MARTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Penne a candela al ragù di agnello

Profumo intenso e gusto deciso per questa proposta del Sea Front Pasta Bar Di Martino che rende omaggio alle eccellenze dell'entroterra campano.

Tempo di preparazione: 14 ore

Ingredienti per 5 persone

500 g Penne a candela Di Martino
350 g agnello
140 g carote
130 g sedano
130 g cipolla
n. 1 cipollotto
50 g pecorino romano
Sale e olio evo q.b.
Pepe nero del Madagascar q.b.

Preparazione

Disossare l'agnello e tagliare la carne a cubettoni. Bruciare le ossa in forno a 200° per circa 25 minuti. In una pentola con dell'olio, rosolare 100 g di sedano, 100 di carota e 100 di cipolla tagliati grossolanamente, poi aggiungere le ossa e coprire il tutto con ghiaccio. Lasciar cuocere a fuoco lento per 12 ore.

Tagliare la carne d'agnello a brunoise. Fare lo stesso con i restanti sedano, carote e cipolla, facendo attenzione a tagliarli delle stesse dimensioni della carne. Rosolare l'agnello con l'olio in casseruola, poi aggiungere sedano, carota e cipolla. Aggiungere il fondo filtrato d'agnello, aggiustare di sale e lasciar cuocere per circa 25 minuti. Portare a bollire una pentola con 5 litri d'acqua e calarvi le penne a candela.

Intanto, cuocere in padella il cipollotto tagliato a julienne con un filo d'olio. Dopo un paio di minuti, aggiungere il ragù d'agnello e successivamente la pasta scolata al dente. Mantecare con pecorino romano e pepe del Madagascar. Impiattare e servire.