



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001288**

Registrata in data 12 Mag 2017 alle ore 10:40

da **CIRO PETRONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Puzzle d'agnello

Carrè d'agnello con raviolo di manzo ripieno, purè di patate, patate farcite, pavè di zucca e contorni di verdure.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Carrè d'agnello  
300 g carrè d'agnello  
200 g manzo  
100 g pancetta  
95 g panna  
sale q.b.  
pepe q.b.  
aglio q.b.  
scalogno q.b.  
30 g senape  
50 g spinaci

#### Per il raviolo di manzo ripieno

150 g di manzo  
100 ml di panna  
30 g di funghi chiodini  
40 g ricotta  
sale q.b.  
pepe q.b.

#### Per il purè di patate

50 g patate  
15 g mascarpone  
10 g parmigiano  
sale q.b.  
pepe q.b.  
olio q.b.  
aglio q.b.  
rosmarino q.b.

#### Per la patata farcita

n. 1 patata  
50 g ricotta  
n. 2 bietta  
sale q.b.  
pepe q.b.  
noce moscata q.b.

Per il pavè di zucca

100 ml zucca

1,5 g agar

Per i contorni

10 g di asparagi

10 g di cavolo romano

10 g carciofi

10 g carota

10 g zucchine

10 g funghi.

### **Strumenti di cottura**

Forno statico, microonde, padella antiaderente.

### **Preparazione**

Per il carrè di agnello: tagliare e scottare l'agnello in una padella antiaderente, lasciare riposare e insaporire con sale, pepe e senape. Preparare la farcia, passando al cutter manzo, panna, spinaci e aromi. Comporre il rotolo di agnello e cuocere a forno statico con la sonda a 57° C interni.

Per il raviolo di manzo ripieno: comporre la farcia di manzo e stenderla su di un foglio di pellicola, comporre il ripieno con ricotta e funghi scottati. Riempire lo strato di farcia di manzo con la mousse di ricotta, chiuderlo e scottarlo in padella antiaderente, completare la cottura in forno statico.

Per il purè di patate: cuocere le patate al microonde, schiacciarle ed unire parmigiano, mascarpone e infine insaporirle. Versare in una sach-a- poche.

Per la patata farcita: sbollentare la patata in acqua acidula e completare la cottura in padella. Preparare la farcia con la ricotta e la bieta sbollentata, aromatizzarla con sale, pepe e noce moscata. Farcire la patata.

Per il pavè di zucca: cuocere la zucca e frullarla, aggiungere acqua fino ad ottenere 100 ml di composto, disperdere con il frullatore ad immersione l'agar, portare tutto ad ebollizione, versare negli appositi stampini, far raffreddare e sformarli.

Per i contorni: porzionare e sbollentar le verdure, saltarle in padella con olio, porro e scalogno.