AGNELLO E GNUMERELLI AL CAMINO

Ingredienti

500 gr. di polpa di agnellino da latte
300 gr. di gnumerelle con capocollo
200 gr. di fettine di capocollo stagionato di Martina Franca
400 gr. di patate lesse
aglio fresco spicchi
erbe fresche: rosmarino salvia, origano, timo, prezzemolo
sale
olio evo
farina tipo 1
2 uova
pangrattato

Procedimento

Per i gnumerelli
In una busta sottovuoto li uniremo con olio evo, prezzemolo, timo e aglio fresco a spicchi, chiudiamo il tutto e mettiamo in immersione in acqua calda a 50/70 °C per circa trenta minuti, in modo da eseguire una sorta di marinatura a caldo che permetta di non sentire una certa callosità delle fibre della carne.

Per la polpa di agnello
Selezioniamo i pezzi medi.
La carne dovrà subire dei passaggi di infarinatura , poi nelle uova e per ultimo nel pan grattato. Ripetiamo lo stesso passaggio per una seconda volta.

In un tegame antiaderente, scottiamo la carne panata di agnello e le gnumerelle con abbondante olio evo ed erbe miste.
Facendo attenzione a non rovinare la panatura, doriamo la carne e la asciughiamo su carta assorbente.
Al momento di servire ultimiamo la cottura della carne in forno con le erbe e le patate a pezzi irregolari.
La patata sarà poi tritata a forchetta come un purè. Aggiustiamo di sale.
Serviamo la carne sul purè e copriamo con le erbe che bruceremo prima di servire in modo da ottenere l'effetto "fumo del camino".