



CUBO DI COSCE DI AGNELLO SU VELLUTATA DI PATATE E SFOGLIA DI TARALLI ALLA BIETOLA

Ingredienti

400 gr. di patate cotte sotto cenere (o sotto sale)

100 gr. di brodo vegetale

Olio extravergine di oliva

1 cipollotto fresco

1 peperoncino fresco

Sale

4 cubi di coscia di agnello disossato cotti sottovuoto

200 gr. di fondo di agnello

1 mazzetto di erbe mediterranee

100 gr. di Grana Padano stagionato 16 mesi

120 gr. di impasto di taralli alla bietola selvatica

50 gr. di Grana Padano stagionato 27 mesi

Procedimento

Per l'impasto di taralli alla bietola selvatica

Sbollentare le bietole e frullarle al minipimer.

Impastare 1 kg. di farina 00 con 250 gr. di olio e.v.o. e 20 gr. di sale. Aggiungere 100 gr. di passata di bietole e 350 gr. di vino bianco.

Tirare delle sfoglie sottili con il matterello sistemarle su una teglia con carta da forno, cospargerle con Grana Padano stagionato 27 mesi e erbe aromatiche e cuocere in forno a 170° per 10 minuti.

Tenere da parte.

Per le patate

Pelate le patate cotte sotto cenere e tagliarle a tocchetti.

Scaldare l'olio extravergine di oliva, unire il cipollotto tagliato a fette sottili, unire le patate e cuocerle con il brodo vegetale, il peperoncino ed il sale.

Frullare accuratamente con un filo di olio fino ad ottenere una vellutata.

Mantecare con il Grana Padano stagionato 16 mesi.

Per il fondo

Tostare le ossa di vitello in forno a 200° per 20-30 minuti.

Preparare un battuto di carota, sedano e cipolla e immergere le ossa coprendole di acqua.

Far cucinare a fuoco lento fino a ridurlo di almeno un mezzo.

Filtrare e tenere da parte

Per l'agnello

Immergere i cubi di coscia nel fondo di agnello bollente profumato con le erbe mediterranee e lasciarli insaporire per 5 minuti.

Salare e tenere in caldo.

In 4 fondine ben calde sistemare un mestolo di vellutata, unire il cubo di agnello, un pezzo di sfoglia di taralli alla bietola e un ciuffo di erbe aromatiche.