



SPALLA DI AGNELLO AL CURRY CON SPUMA DI PATATA ROSSA RUSTICA E VIN COTTO DI MELE

Ingredienti

800 gr. di spalla d'agnello disossata
2 melanzane
4 cipolle dorate
100 gr. di curry
100 gr. di yogurt naturale
50 gr. di aceto di vino rosso
4 patate rosse dolci cotte
20 gr. di senape

Procedimento

Cubettare l'agnello e mettere in padella dal lato del grasso.

Cubettare la melanzana e le cipolle dello stesso spessore.

Appena tutto si riscalda aggiungere il curry, sale, pepe e un cucchiaino di aceto di vino rosso.

Dopo 10 minuti mettere in forno a 180° per 1 ora circa, avendo cura di girare ogni 10 min circa.

Appena pronto tirare dal fuoco e aggiungere lo yogurt.

Per la patata

Cuocere le patate con acqua e sale appena pronte schiacciarle e mantecarle energicamente con del parmigiano e della senape.