



STRASCINATI AL RAGU BIANCO DI AGNELLO, CARDONCELLI, TIMO E FONDUTA DI CACIOCAVALLO

Ingredienti

Strascinati "Granoro Dedicato"

Coscia di Agnello - 200g

Funghi Cardoncelli - 300g

1 Caciocavallo fresco

Panna

Sedano

Carota

Cipolla

Timo

Procedimento

Disossare una coscia di agnello e tagliarla a cubettini, ottenendo così un trito di agnello.

Pulire, mondare e affettare i funghi cardoncelli; mondare anche sedano, carota e cipolla e fare una brunoise.

Proseguire con un piccolo soffritto di sedano, carota e cipolla, aggiungendo in seguito l'agnello e far rosolare.

Successivamente, aggiungere i funghi cardoncelli e saltare il tutto con un goccio di brodo vegetale o brodo di vitello, facendo cuocere i bocconcini di agnello per una mezz'oretta.

Per la fonduta di caciocavallo: tritare il caciocavallo, aggiungere la panna e far sciogliere il tutto a 80°C.

Cuocere gli Strascinati "Granoro Dedicato", mantecare il tutto e aggiungere un cucchiaino di fonduta di caciocavallo.