



PASTICCIO DI AGNELLO E PATATE



Ingredienti

Per la carne:

500 gr di carne di agnello tritata

250 gr di piselli surgelati

1 litro di brodo di pollo

3 cipollotti

1 carota

3 carciofi (puliti e tagliati a fette regolari)

50 gr di burro

1 foglia di alloro

1 rametto di menta romana

1 rametto di timo

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Qualche goccia di salsa Worcestershire

Olio extra vergine di oliva

Sale e pepe

Per la copertura di patate:

500 gr di patate, sbucciate e tagliate a dadi regolari

120 ml di latte

120 gr di burro

2 tuorli

Sale e pepe

Procedimento

- Ridurre i cipollotti e la carota in piccoli dadini (mirepoix); scaldare due cucchiaini di olio e il burro in una casseruola e rosolare le verdure con l'alloro, la menta e il timo. Cuocere per 5 minuti, mescolando, di tanto in tanto.
- Unire la carne di agnello e farla rosolare bene, regolare di sale e di pepe, quindi, il concentrato di pomodoro, la salsa Worcestershire e il brodo.

- Cuocere per 20 minuti, comunque fino a quando non si sarà ottenuta la consistenza di una salsa. Negli ultimi 5 minuti unire i piselli e i carciofi.
- Mettere le patate in una casseruola con acqua fredda, portare a ebollizione e cuocere per 20 minuti, le patate dovranno essere tenere ma non sfatte.
- Sclarle e passarle allo schiacciapatate fintanto che sono calde.
- Scaldare il latte e il burro e incorporarli alle patate, mescolare e unire i tuorli, aggiustare con sale e pepe.
- Portare il forno a 190°; versare il composto di carne e verdure in una pirofila e livellarlo uniformemente. Ricoprire con il purè di patate, livellare anch'esso e infornare. Cuocere per 30 minuti o fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata e croccante sulla superficie.
- Far riposare il pasticcio per circa 15 minuti prima di portarlo in tavola.