



AGNELLO, PISELLI E SALSA ALL'UOVO



Ingredienti

- Agnello q.b
- Sale q.b
- Pepe q.b
- Olio q.b
- Aromi q.b

- Piselli q.b
- Tuarli q.b

Altri ingredienti:

Jus d'agnello o demi glace

Procedimento

Per l'agnello

Condire la lombata con sale, pepe, olio e rosolarla in padella con aromi (rosmarino, timo, aglio, scalogno). Una volta rosolata lasciare riposare per 10/15 minuti coprendola con carta stagnola.

Per i piselli:

sbollentare i piselli in acqua salata per 4/5 minuti; conservare una parte interi, la restante parte frullarla con olio EVO, qualche foglia di menta, ottenendo una crema liscia ed omogenea, setacciare e conservare.

Per la salsa all'uovo:

emulsionare un po' di tuorlo pastorizzato con un po' di senape e succo di limone in modo da ottenere una salsa liscia (1 cucchiaino di tuorlo + 1 cucchiaino di senape).