

Le ricette di MARENNA'

SPALLA D'AGNELLO COTTA "PIANO PIANO", PUREA DI MELE ANNURCHE E MILLEFOGLIE DI PATATE E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

1 spalla d'agnello
1 mela annurca
2 patate grandi a pasta gialla
2 carciofi
Olio, sale e pepe q.b.
Timo e rosmarino

Procedimento:

Salare e pepare la spalla d'agnello, rosolarla lentamente in padella con l'olio e gli odori per circa 15 min. Infornarla ad 80° coperta da carta forno per circa 3 ore, bagnando spesso con brodo vegetale. Dissossarla senza rovinarne troppo l'aspetto e metterla da parte. Mondare e tagliare a fette sottilissime i carciofi e le patate, risciaquare quest'ultime per togliere l'amido in eccesso. Condire le fettine con sale, olio e rosmarino tritato e comporre una millefoglie alternando gli ortaggi. Cucinarla a vapore (90°) per 40 min. e metterla a raffreddare sotto qualcosa di pesante in modo che si schiacci. Tagliare la mela a spicchi senza eliminare la buccia e bagnarla con qualche goccia di limone ed un po' di zucchero. Cucinarla al vapore (90°) per circa 20 min. Raffreddare il composto e frullarlo al minipimer, poi passare al setaccio. Tagliare la millefoglie in piccoli quadrati e rosolarli per tutti i lati in burro chiarificato. Comporre il piatto ricoprendo la spalla con fondo di agnello, poca purea di mele e la millefoglie croccante.

NOTE

