

Agnello alla Vincent

Chef Antonella Ricci e Chef Vinod Soaker
per Taleggio DOP

Ingredienti

per 4 porzioni

- 4 carré d'agnello da tre costolette ognuno
- 50 gr di erbe aromatiche tritate (rosmarino, timo, salvia, prezzemolo)
- 100 gr di pangrattato
- sale
- 250 gr di zucca tagliata a cubi
- 1 spicchio di aglio intero
- olio evo

Per la riduzione di ossi di agnello

- sedano carota e cipollotto a cubi
- 1 filo d'olio extravergine di oliva
- 500 gr di ossi di agnello tostati in forno a 250° per 20 min.
- 50 gr di concentrato di pomodoro
- 1 bicchiere di vino rosso corposo
- acqua



Rosolare, con un filo d'olio, sedano carota e cipollotto.
 Unire gli ossi sfumare con il vino, unire il concentrato e ricoprire di acqua. Lasciare a fuoco lento per circa due ore. Filtrare e riportare sul fuoco fino ad arrivare alla consistenza desiderata, salare e tenere in caldo.

Per la vellutata di zucca al Taleggio
 Stufare la zucca in una casseruola con uno spicchio di aglio e un filo d'olio, fino a quando sarà ben cotta. Lasciare intiepidire, frullare e aggiun-

gere il Taleggio tagliato a cubi.

Per l'agnello
 In una padella calda con olio rosolare bene l'agnello. Mescolare il pangrattato con le erbe aromatiche e il sale. Trasferire l'agnello su una placca con carta da forno e ricoprirlo con il pangrattato profumato e completare la cottura in forno a 180° per 7/8 minuti.

Sistemare la vellutata su 4 piatti da portata; unire l'agnello caldo e la riduzione bollente.

22 iMEAT GIORNALE

