

## CUBO DI COSCE DI AGNELLO SU VELLUTATA DI PATATE E SFOGLIA DI TARALLI ALLA BIETOLA

28



Tempo:      Difficoltà: Media      Persone: 4

### INGREDIENTI

400 gr. di patate cotte sotto cenere (o sotto sale)  
100 gr. di brodo vegetale  
Olio extravergine di oliva  
1 cipollotto fresco  
1 peperoncino fresco  
Sale

200 gr. di fondo di agnello  
1 mazzetto di erbe mediterranee  
100 gr. di Grana Padano stagionato 16 mesi  
  
120 gr. di impasto di taralli alla bietola selvatica  
50 gr. di Grana Padano stagionato 27 mesi

### PREPARAZIONE

#### Per l'impasto di taralli alla bietola selvatica

Sbollentare le bietole e frullarle al minipimer.

Impastare 1 kg. di farina 00 con 250 gr. di olio e.v.o. e 20 gr. di sale. Aggiungere 100 gr. di passata di bietole e 350 gr. di vino bianco.

Tirare delle sfoglie sottili con il matterello sistemarle su una teglia con carta da forno, cospargerle con Grana Padano stagionato 27 mesi e erbe aromatiche e cuocere in forno a 170° per 10 minuti.

Tenere da parte.



### **Per le patate**

Pelate le patate cotte sotto cenere e tagliarle a tocchetti.

Scaldare l'olio extravergine di oliva, unire il cipollotto tagliato a fette sottili, unire le patate e cuocerle con il brodo vegetale, il peperoncino ed il sale.

Frullare accuratamente con un filo di olio fino ad ottenere una vellutata.

Mantecare con il Grana Padano stagionato 16 mesi.

### **Per il fondo**

Tostare le ossa di vitello in forno a 200° per 20-30 minuti.

Preparare un battuto di carota, sedano e cipolla e immergere le ossa coprendole di acqua.

Far cucinare a fuoco lento fino a ridurlo di almeno un mezzo.

Filtrare e tenere da parte

### **Per l'agnello**

Immergere i cubi di coscia nel fondo di agnello bollente profumato con le erbe mediterranee e lasciarli insaporire per 5 minuti.

Salare e tenere in caldo.

In 4 fondine ben calde sistemare un mestolo di vellutata, unire il cubo di agnello, un pezzo di sfoglia di taralli alla bietola e un ciuffo di erbe aromatiche.

