

## AGNELLO E GNUMERELLI AL CAMINO



Tempo: 45 min.    Difficoltà: Media    Persone: 4

### INGREDIENTI

500 gr. di polpa di agnellino da latte	sale
300 gr. di gnumerelle con capocollo	olio evo
200 gr. di fettine di capocollo stagionato di Martina Franca	farina tipo 1
400 gr. di patate lesse	2 uova
aglio fresco spicchi	pangrattato
erbe fresche: rosmarino salvia, origano, timo, prezzemolo	

### PREPARAZIONE

#### Per i gnumerelli

In una busta sottovuoto li uniremo con olio evo, prezzemolo, timo e aglio fresco a spicchi, chiudiamo il tutto e mettiamo in immersione in acqua calda a 50/70 °C per circa trenta minuti, in modo da eseguire una sorta di marinatura a caldo che permetta di non sentire una certa callosità delle fibre della carne.

#### Per la polpa di agnello

Selezioniamo i pezzi medi.

La carne dovrà subire dei passaggi di infarinatura , poi nelle uova e per ultimo nel pan grattato. Ripetiamo



lo stesso passaggio per una seconda volta.

In un tegame antiaderente, scottiamo la carne panata di agnello e le gnunerelle con abbondante olio evo ed erbe miste.

Facendo attenzione a non rovinare la panatura, doriamo la carne e la asciughiamo su carta assorbente.

Al momento di servire ultimiamo la cottura della carne in forno con le erbe e le patate a pezzi irregolari.

La patata sarà poi tritata a forchetta come un purè. Aggiustiamo di sale.

Serviamo la carne sul purè e copriamo con le erbe che bruceremo prima di servire in modo da ottenere l'effetto "fumo del camino".

