

## STRASCINATI AL RAGU BIANCO DI AGNELLO, CARDONCELLI, TIMO E FONDUTA DI CACIOCAVALLO



Tempo: 45 min.    Difficoltà: Bassa    Persone:

### INGREDIENTI

Strascinati “Granoro Dedicato”  
Coscia di Agnello – 200g  
Funghi Cardoncelli – 300g  
1 Caciocavallo fresco  
Panna

Sedano  
Carota  
Cipolla  
Timo

### PREPARAZIONE

Disossare una coscia di agnello e tagliarla a cubettini, ottenendo così un trito di agnello.

Pulire, mondare e affettare i funghi cardoncelli; mondare anche sedano, carota e cipolla e fare una brunoise.

Proseguire con un piccolo soffritto di sedano, carota e cipolla, aggiungendo in seguito l’agnello e far rosolare.

Successivamente, aggiungere i funghi cardoncelli e saltare il tutto con un goccio di brodo vegetale o brodo di vitello, facendo cuocere i bocconcini di agnello per una mezz’oretta.

Per la fonduta di caciocavallo: tritare il caciocavallo, aggiungere la panna e far sciogliere il tutto a 80°C.



Cuocere gli Strascinati “Granoro Dedicato”, mantecare il tutto e aggiungere un cucchiaio di fonduta di caciocavallo.



[www.scuoladelgusto.it](http://www.scuoladelgusto.it)