

Agnello marinato in liquido aromatico e cotto in crosta di basilico e parmigiano, risottino cipolla e nocciole, crocchettina panata ai ceci con insalatina di ortaggi; salsa delicata di zucca e croccante di fumo



Categoria: Piatti unici
Costo delle merci: EUR 2,43 /persone
Commento: Semplice-colorato-essenziale

Ingredienti per 4 persone al 100% (quantità netta)

600 g	Agnello 'lombo'
160 g	Petto di pollo
200 g	Riso camaroli
400 g	Zucca
40 g	Cipolla bianca
40 g	Basilico
20 g	Ceci secchi 'filetto'
40 g	Cipolla rossa 'agrodolce'
40 g	Nocciole
40 g	Carote
40 g	Pane bianco
20 g	Parmigiano reggiano
40 g	Asparagi 'bianchi'
80 g	Barbabietole rosse 'germogli'
40 g	Funghi pioppini cappe
40 g	Sedano
40 g	Pomodori
4 pz	Finocchi 'baby'
0 qb	Uova intere
0 qb	Aneto
0 qb	Olio d'oliva extravergine
0,1 cl	Fumo liquido

PROCEDIMENTO:

pulire, asciugare e disossare l'agnello, gli scarti mettere da parte; lasciarlo in immersione in salamoia liquida per 20 minuti. (1l di acqua, 100g sale e 50 g di barbabietola rossa e spezie). per la crosta: 100g di pane bianco, 50 g di parmigiano, 100g di burro, 100g di albume e 30g di basilico. stendere il pane sull'agnello scolato e asciugato in modo uniforme e cuocere a 190°C a secco la camera, 58 °C al cuore.

cuocere il risotto con acqua semplice e leggermente salata in modo che aggiungendo la cipolla rossa a cubetti e le nocciole lo rendano molto delicato.

frullare il pollo con gli scarti di agnello, con l'aiuto di uno stuzzicandente creare degli spiedini e passarli in uova e ceci. friggere al momento del servizio decorando con una cialda di fumo disidratato.

lavorare e pulire la carota, il sedano e gli asparagi. taglio julienne e sbollentare leggermente raffreddando in acqua e ghiaccio. per la concassea di pomodori, incidere i pomodori, tuffarli in acqua salata leggermente, raffreddarli con shock termico e privarli di pelle e semi.

saltare i funghi in padella con poco olio e aneto. cuocere la salsa di zucca solo olio e cipolla e infine cuocere confit il finocchio baby.

decorare secondo proprio estro o come da foto, assicurandosi che il tutto sia ben caldo e perfetto.

HACCP

Tempo di raffreddamento:	+ 3 in abbatt. (10 min.)
Tempo di cottura:	45 minuti
Temperatura di cottura:	190°C cam. 58°C cuore
Modo di cottura:	marinata in salamoia
Descrizione CCP:	*rendere lucida la salsa con l'ausilio di xantana *la salamoia rende tenera la carne e la lascia più rossa conservare le verdure cotte con carta bagnata all'alcool