

SECONDI PIATTI

Pasticcio d'agnello

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Hai mai provato il **pasticcio d'agnello**?

Lo **Shepherd's pie** è una ricetta classica della **cucina anglosassone**, un piatto unico che soddisferà tutti i palati, compresi quelli dei più piccoli. Si tratta di una ricetta buonissima adatta anche ai palati italiani, potrebbe essere una buona idea proporre questo delizioso pasticcio nel [menù di Pasqua](#), dove sono presenti quelle persone, ad esempio i bambini, che fanno fatica a mangiare la carne grigliata.

Potresti anche pensare a cucinare il pasticcio di agnello in comode pirofile da forno monoporzione con le quali allestire un buffet di Pasquetta o, più in generale, un simpatico pic nic sul prato dietro casa!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI AGNELLO 500 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
PASSATA DI POMODORO 300 gr
PATATE 1 kg
VINO ROSSO 1 bicchiere
UOVA 1
PANNA 200 ml
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
ROSMARINO 1 rametto
ALLORO 1 foglia
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scalda un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un tegame di terracotta, prepara un trito con il sedano, la carota e la cipolla ed uniscilo all'olio nel tegame., fai andare con fiamma vivace per qualche minuto.



- 2 Quando le verdure hanno preso bene calore aggiungi anche il rosmarino e la foglia d'alloro, lascia soffriggere fino a che le verdure non saranno appassite e poi aggiungi la pancetta tagliata a cubetti grossolani. Cuoci fino a che il grasso della pancetta non sarà diventato trasparente. aggiungi anche la carne macinata e cuoci fino a che non avrà cambiato colore.



3 Quando la carne sarà ben rosolata e dal colore uniforme, sfuma con il vino rosso e lascialo

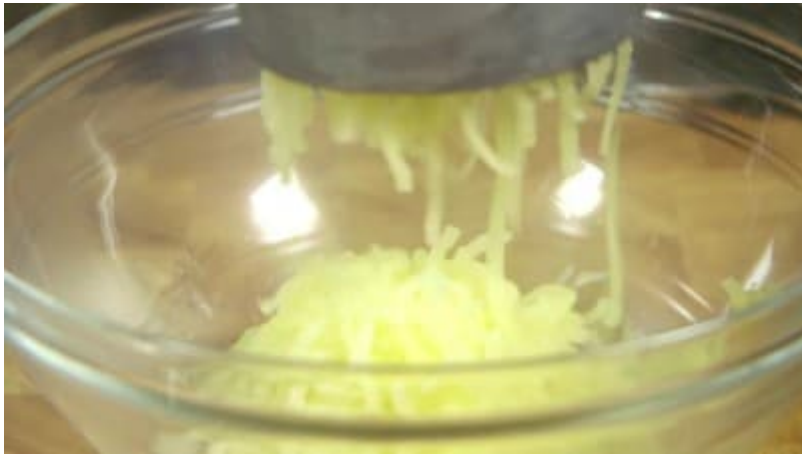
evaporare a fiamma vivace, quando il vino sarà tutto evaporato, è giunto il momento di versare la passata di pomodoro sul ragù.

Mescola bene con un cucchiaio di legno, chiudi con il coperchio e fai cuocere a fuoco basso e costante per almeno 40 minuti.



- 4 Nel frattempo mettete a lessare le patate in abbondante acqua bollente, quando saranno cotte (prova ad infilzarne una con una forchetta, se la forchetta entra senza resistenza vuol dire che sono cotte) scolale, aspetta qualche minuto e poi toglila la buccia.

Prendi una ciotola capiente e versaci le patate schiacciate con uno schiacciapatate, aggiungi l'uovo, il parmigiano grattugiato, la panna e il sale. Mescola per ottenere una sorta di purea cremosa.



5 A questo punto il ragù sarà già pronto, distribuisilo in un unico strato sul fondo della

pirofila da forno prescelta. Potrai decidere di usare delle pirofile monoporzione o una pirofila più grande

Trasferisci il purè di patate in una sac à poche e distribuiscilo a ciuffetti su tutta la superficie del ragù, di fatto coprendolo.

Inforna il pasticcio in forno già caldo, statico, a 180 gradi per 30 minuti o fino a doratura, quando è pronto sfornalo e aspetta 5 minuti prima di servirlo in tavola.





CONSERVAZIONE

Se ti avanza del pasticcio puoi conservarlo in frigo per non più di 2 giorni, prima di consumarlo riscaldalo in forno per qualche minuto.