

ANTIPASTI E SNACK

Barchette di brisèe con agnello cacio e uova

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete preparare un piatto ricercato anche per la gita fuori porta del lunedì di Pasqua? Le barchette d'agnello cacio e uova fanno per voi! Il guscio croccante di pasta brisèe racchiude il classico agnello con uova e pecorino: una delizia...

INGREDIENTI

PASTA BRISÉE o confezionata - 300 gr

INGREDIENTI PER RIPIENO

POLPA DI AGNELLO 500 gr

UOVA 3

PECORINO 60 gr

BRODO DI CARNE 500 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

VINO ROSSO 1 bicchiere

CIPOLLE mezza cipolla - 60 gr

ALLORO 2 foglie

LIMONE 1

SPICCHIO DI AGLIO 4

PEPE NERO

ROSMARINO 1 rametto

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate la polpa d'agnello in bocconcini.

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in una casseruola insieme a 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva.

Quando la cipolla inizierà a prendere colore, unite la polpa d'agnello e fatela rosolare uniformemente.



2 Aromatizzate la preparazione con due foglie d'alloro e sfumate con il vino rosso.



3 Lasciate evaporare il vino mantenendo la fiamma alta e mescolando di tanto in tanto.

Portate l'agnello a cottura con successive aggiunte di brodo.

A cottura della carne, unite alla casseruola il succo di mezzo limone e mescolate per distribuirlo uniformemente nella casseruola.



- 4 Preparate, ora, un composto di uova e pecorino sbattendo leggermente gli ingredienti (come per la frittata); salate e pepate adeguatamente.



- 5 Stendete la pasta brisè con un mattarello e foderate con questa degli stampini monoporzione.

Cuocete i gusci di brisè in bianco a 200°C per 10 minuti avendo l'accortezza di coprirli con della carta forno sulla quale distribuirete dei pesi (potete utilizzare anche fagioli e riso), questo eviterà che la pasta brisè si gonfi in cottura.



- 6 Trascorsi i 10 minuti di cottura della base, rimuovete la carta forno con i pesi e rimettete i gusci in forno per altri 10 minuti o fino a doratura degli stessi.

Sfornate i gusci e farciteli con l'agnello cotto in precedenza.

Distribuite il composto di uova sopra l'agnello e infornate nuovamente il tutto per circa 10 minuti, o fino a quando l'uovo si sarà ben rassodato.



- 7 Servite le barchette all'agnello cacio e uova ancora tiepide.