

SECONDI PIATTI

Pasticcio d'agnello

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Avete mai provato il **pasticcio d'agnello**? Un grande classico della cucina anglosassone. Un piatto unico che soddisferà tutti i palati, compresi quelli dei più piccoli. Si tratta di una ricetta buonissima che potrà diventare uno dei vostri cavalli di battaglia!

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 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un tegame di terracotta.



- 2 Preparate un trito con il sedano, la carota e la cipolla ed unitelo al tegame.



- 3 Quando le verdure hanno preso bene calore aggiungete anche il rosmarino e la foglia d'alloro.

Lasciate soffriggere a lungo.



- 4 Nel frattempo pulite la pancetta rimuovendo la cotenna e la superficie speziata, tagliatela a dadini ed unitela al tegame.

Lasciate che il grasso della pancetta diventi trasparente



- 5 Unite anche la carne d'agnello macinata al tegame e lasciate che rosoli uniformemente.

La carne sarà ben rosolata quando avrà cambiato colore.



6 Nel frattempo mettete a lessare le patate in abbondante acqua bollente.



7 Quando la carne sarà ben rosolata sfumate il ragù con il vino rosso e lasciatelo evaporare a fiamma vivace.

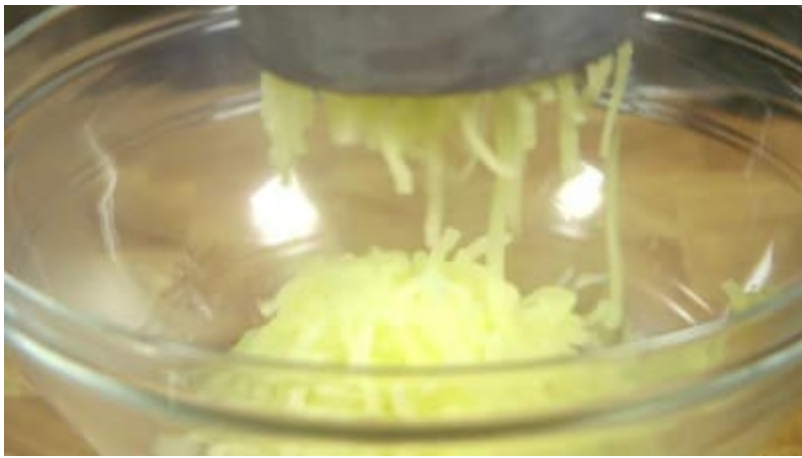


8 Quando il vino è evaporato completamente aggiungete la passata di pomodoro.

Lasciate cuocere il ragù per almeno un'ora.



9 Nel frattempo schiacciate le patate ed unitevi l'uovo, il parmigiano grattugiato, la panna ed il sale.





- 10** Una volta pronto il ragù, distribuitene uno strato sul fondo della pirofila prescelta. Potete decidere di usare delle pirofile monoporzione o una pirofila più grande.



- 11** Dopo aver trasferito il puré di patate in una sac à poche, distribuitene dei fiocchetti sul ragù d'agnello nella pirofila.



12 Infornate il pasticcio a 180°C per circa 30 minuti o fino a doratura completa.

Sfornate il pasticcio, fatelo riposare per 5 minuti quindi servitelo in tavola ancora caldo.

