

SECONDI PIATTI

Shepherd's pie

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La shepherd's pie, proprio come dice il nome stesso, è la tipica torta (o meglio pasticcio) dei pastori inglesi. Questo pasticcio ha addirittura più nomi in base alla tipologia di carne utilizzata: quando si usa la carne d'agnello il termine corretto per definirla è proprio shepherd's pie, invece quando si utilizza della carne di manzo il nome si trasforma in cottage pie.

La cosa che sicuramente contraddistingue questa preparazione è lo strato di patate schiacciate e condite a mo' di puré che ricopre la carne.

La shepherd's pie la trovate oggi non solo sulle tavole inglesi, e sappiate che ogni famiglia ha la propria ricetta ideale per questo pasticcio, ma

anche nei menù dei pub irlandesi.

E come per tutti i classici, anche questo piatto ha le sue varianti create nei secoli, la shepherdess pie, ovvero la versione vegetariana e la cumberland pie che prevede l'utilizzo di pane sbriciolato o pangrattato al posto del puré di patate.

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO macinata - 1 kg
PATATE 1,5 kg
TUORLO D'UOVO 2
PANNA 1 bicchiere
CIPOLLE 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
CAROTE 2
SALSA WORCESTERSHIRE 3 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CONCENTRATO DI POMODORO 1 cucchiaino da tavola
TIMO 2 rametti
ROSMARINO 2 rametti
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare la shepherd's pie, dovrete come prima cosa mettere sul fuoco una bella pentola, possibilmente dal fondo spesso, ancor meglio se in ghisa con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.

Nel frattempo pulite bene le cipolle e tritatele molto finemente. Aggiungete le cipolle all'olio caldo e fatele soffriggere a fuoco moderato.

2 Aggiungete, quindi, la carne d'agnello macinata e fate in modo che rosoli uniformemente mescolando di tanto in tanto. Capirete che è ben rosolata quando avrà cambiato colore in modo uniforme passando da un rosso acceso ad un marroncino dorato.

3 A questo punto, potrete iniziare ad aggiungere anche gli altri ingredienti a partire dagli spicchi d'agli che avrete opportunamente sbucciato e tritato finemente, quindi aggiungete anche il concentrato di pomodoro e le carote tritate, quindi lasciate cuocere per una decina di minuti.

Unite, quindi, anche al worcestershire sauce, il timo ed il rosmarino e mescolate molto bene.

4 Ora potrete aggiungere anche la farina, questa servirà per rendere il vostro ragù un po' più denso e cremoso e circa un litro di brodo, mescolate e lasciate cuocere per 20-30 minuti. Nel mentre mettete a lessare le patate e portatele a cottura, ovvero dovranno risultare molto morbide.

5 Una volta che il ragù è ben cotto dovrete trasferirlo nella pirofila che avrete deciso di utilizzare per realizzare la vostra shepherd's pie, facendo uno strato uniforme.

6 Schiacciate le patate come fate solitamente per il purè e conditele con sale, pepe ed i tuorli. Mescolate bene il tutto e aggiungete un bicchiere di panna per ammorbidire il composto.

Quando avrete realizzato un purè morbido, potrete distribuirlo sopra lo strato di ragù d'agnello nella pirofila.

Se volete ed è di vostro gradimento potrete decorare la superficie delle patate formando dei solchi con un cucchiaio.

7 Infornate il pasticcio a 180°C per circa 20 minuti o fino a che risulti ben dorato in superficie.

Sfornatelo, fatelo riposare per una decina di minuti, quindi porzionatelo e servitelo in

tavola ancora caldo.