

SECONDI PIATTI

Agnello e medaglioni in crosta di pane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 240 min COTTURA: 120 min COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER IL PANE

FARINA INTEGRALE 300 gr

MISCELA PER IL PANE 300 gr

FARINA 00 300 gr

SALE 10 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 1 bustina

ACQUA 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30
gr

PER L'AGNELLO

AGNELLO a pezzi - 400 gr

AGNELLO medaglioni - 600 gr

COGNAC 80 ml

ACQUA 80 ml

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

SPEZIE MISTE 3 gr

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate il pane che conterrà la carne impastando gli ingredienti elencati.

Ottenuto un impasto omogeneo e morbido, iniziate a piegare l'impasto come per la pasta sfoglia distribuendo una noce di burro prima di iniziare le pieghe.

Praticate i primi giri nella prima mezz'ora e quelli successivi dopo un'ora.











2 Mettete l'impasto a lievitare e preparate la carne.

Marinate i pezzi di carne per un' ora in questo modo:

mettete nella pentola l'olio di oliva con della cipolla bianca affettata e dei pezzi d'aglio tagliato.



3 Appoggiate la carne condita con delle spezie, poi ho aggiungete un bicchiere di cognac, 80 ml circa.



4 Lasciate marinare così con il coperchio per un'oretta.



5 Fate cuocere a fuoco basso fino a quando il cognac sia completamente evaporato, poi aggiungete acqua quanto il cognac e fate evaporare a fuoco medio.



6 Girate spesso la carne.



7 Il filetto di agnello deve rimanere tenero.

Trasferitelo due minuti sulla gratella il tempo di preparare della stagnola per avvolgerlo e mantenerlo al caldo.





8 Per i medaglioni, marinateli allo stesso modo del filetto.





9 Cuoceteli in padella 5 minuti per parte.



10 Avvolgete anche questi nella stagnola.





11 Ora non resta che farcire il pane con l'agnello.



12 Tirate la sfoglia, appoggiate la carne e aggiungete se si desidera della fontina e del grana. Avvolgete bene e girate.



13 Infornate a 180°C per circa 35 minuti o fino a cottura del pane.



