

SECONDI PIATTI

Cosciotto di agnello da latte ripieno, aromatizzato al tartufo "Selenico"

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **elevato** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



1 cosciotto di agnello (600 - 700 g)

200 g di macinato misto metà vitello metà

maiale

1 uovo

prezzemolo tritato

parmigiano grattugiato

pepe bianco di mulinello

1 tartufo nero piccolo da 10 g

1 spicchio d'aglio con la buccia

olio extravergine di oliva

aceto

1/2 bicchiere di vino bianco

1/2 bicchierino di Cognac

1 noce di burro

1 cucchiaino di amido di mais

sale.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire il cosciotto dal grasso e dalle pellicine, mettere a bagno 2 ore in acqua e aceto, poi asciugare con un canovaccio.



- 2 Disossarlo con cura, con l'ausilio di un coltello ben affilato, facendo attenzione a mantenere intatta la coscia e aprendola a libro.



- 3 Eliminare solo l'osso centrale, mantenere quello dello stinco e allargare la carne il più possibile senza bucarla.



4 Salare e tenere da parte.

Preparare il ripieno mettendo in una ciotola il tritato misto, l'uovo e un po' di prezzemolo tritato.



5 Amalgamare bene l'uovo intero, poi unire due cucchiari di parmigiano.



- 6 Con le mani umide impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiustare di sale e pepe bianco di mulinello.



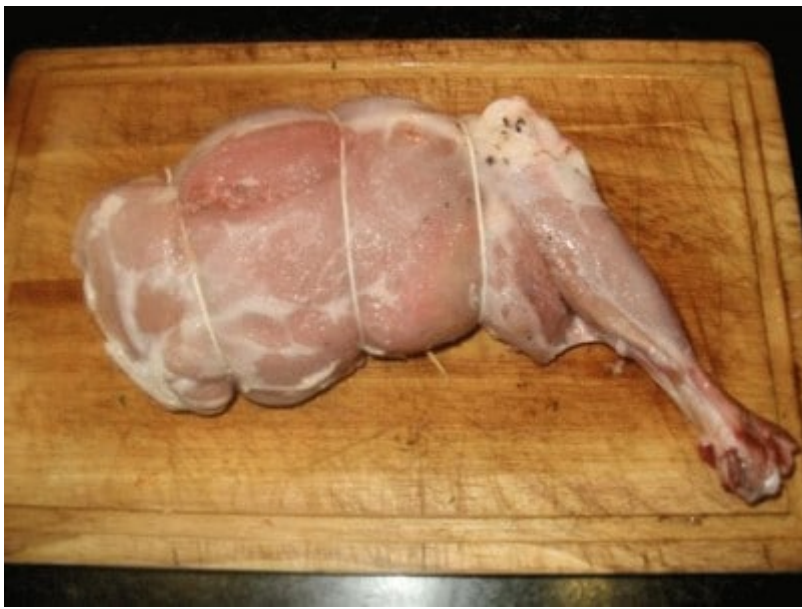
- 7 Spolverare con il tartufino nero grattato.



- 8 Farcire con l'impasto ottenuto la carne e ricomporne la forma, trattenendo i lembi della carne con degli stuzzicadenti.



9 Per mantenere in cottura la forma legare con 3 - 4 giri di spago da cucina.



- 10 Rosolare a fuoco vivo il cosciotto in olio extravergine di oliva e lo spicchio d'aglio in camicia.



- 11 Sfumare il vino bianco e passare in forno, coperto con carta alluminio per 15 minuti a 160°, poi togliere la carta e lasciare alla stessa temperatura per altri 20 minuti.



- 12** Togliere a questo punto lo stinco e tenerlo in caldo.
Eliminare lo spicchio d'aglio e passare il fondo di cottura, scaldarlo, sfumare il cognac e addensare la salsa con una noce di burro e l' amido di mais.



- 13** Tagliare a fette dopo aver eliminato stecchini e spago, appoggiare su un fondo di purè di patate, nappando le fette di carne con la salsa e servire ben caldo.



NOTE