

SECONDI PIATTI

Costine d'agnello

LUOGO: **Oceania / Australia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **24 ORE DI MARINATURA**



PATATE novelle - 16

FAGIOLINI 36

PISELLI con baccello - 2 tazze

BURRO 3 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO schiacciato - 1

PEPE NERO appena macinato -

INGREDIENTI PER LA SALSA

CIPOLLOTTI tritati - 2

ACETO DI MELE 2 cucchiaini da tavola

VINO BIANCO 1 tazza

RIDUZIONE DI VITELLO

TIMO 2 rametti

AGLIO schiacciato - 1

ALLORO 1 foglia

PEPE NERO appena macinato -

INGREDIENTI PER BRODO DI VITELLO

STINCO DI VITELLO (tagliato a cubetti da
4 cm) - 2 kg

POMODORI tritati - 200 gr

CAROTE sminuzzate - 100 gr

SEDANO 1 costa

CIPOLLE 1

TIMO 3 rametti

MAGGIORANA 3 rametti

ALLORO 2 foglie

VINO BIANCO SECCO 1,5 tazze

ACQUA 12 tazze

PREPARAZIONE

1 Per preparare la marinata, miscelate gli ingredienti insieme.





- 2** Se usate del burro chiarificato, scioglietelo prima in un piccolo pentolino a fuoco basso. Rimuovete dall'agnello qualsiasi pezzo di grasso e spennellatelo con la marinata.



- 3** Mettete in frigorifero per un giorno prima di cuocere la carne. Per preparare le verdure, cuocete le rape, le carote, le patate e i fagiolini in acqua salata per 7 minuti. Fate raffreddare sotto l'acqua fredda e scolate.



4 Prima di servire cuocete i piselli nel baccello in acqua senza sale per 5 minuti, quindi fate

raffreddare sotto l'acqua fredda e scolate.

Rimuovete delicatamente il primo guscio da ciascun baccello, lasciando i piselli nel secondo guscio. Scaldate le rape, le carote, le patate e i fagiolini dolcemente nel burro con aglio e misto di pepe.



- 5** Per cuocere le costole scaldate il forno a 210°C . Prendete una casseruola pesante e fatela scaldare. Aggiungete un cucchiaio di burro e inumidite il fondo della casseruola. Quando il burro inizia a prendere colore, aggiungete le costole condite e mettete la casseruola in forno.



- 6** Cuocete per 15 minuti. Rimuovete, quindi, dal forno e lasciate riposare per 15 minuti.



7 Mettete le costolette su di una griglia sotto il grill per completarne la cottura per 5 minuti.



8 Estraete la teglia, l'agnello dovrebbe essere di cottura media o piuttosto al sangue. Per fare il brodo di vitello, dorate gli stinchi di vitello con le verdure in un forno caldo (per circa 1 ora).
Deglassare la teglia con del vino bianco e rimuovete la carne e il liquido per metterli in un'altra casseruola.
Aggiungetevi i pomodori e l'acqua e sobbollite per 12 ore.
Scolate, fate raffreddare in frigorifero e rimuovete il grasso dalla superficie del brodo una volta freddo. Per fare la riduzione di vitello, aggiungete un cucchiaio di concentrato di pomodoro in due litri di brodo di vitello e riducete il tutto ad un litro.

Per fare la salsa, scaldare la teglia sopra il fuoco a media intensità.

Dorate gli scalogni tritati con un po' di lardo, quindi deglassate la teglia con del vino bianco e dell'aceto di mele.



- 9 Raccogliete i succhi caramellizzati e aggiungeteli alla riduzione insieme all'aglio, il timo e la foglia di alloro e del pepe.



10 Filtrate in una casseruola e assaggiate per aggiustare di sapore.



11 Per servire, disponete delle verdure intorno al piatto. Tagliate l'agnello in pezzi e disponeteli al centro del piatto con della salsa calda.