

SECONDI PIATTI

Stinco d'agnello glassato al miele

di: *Nicola Coccia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

Stinchi d'agnello (SHANK)
brunase di sedano carote e cipolla
mazzetto aromatico
brodo di pollo
vino bianco
patate
zafferano
latte
burro e parmigiano
miele e rosmarino tritato
fondo di vitello.

PREPARAZIONE

1 Per la purea ricetta classica ma alla fine lavorarla con la frusta e aggiungere lo zafferano.

Cottura degli stinchi:

Scottare gli stinchi da entrambi i lati dopo averli conditi in una padella ben calda.

Lasciarli sgocciolare e metterli in un rondò (dopo aver fatto stufare la bronuase) aggiungere mazzetto aromatico.

Sfumare con del vino bianco,aggiungere 2 cucchiaini abbondanti di fondo di vitello e bagnare fino a coprire il tutto con brodo di pollo.

Coprire cottura in forno circa 2h.

Far raffreddare e conservare al fresco.

Dopo aver messo a bagno le lenticchie per almeno 12h scolarle.

Fare un fondo di sedano carote e cipolla unire il guanciaie o le cotiche,poi le lenticchie bagnare con brodo di pollo cuocere per una mezz'ora circa.

Al momento dell'uso mettere uno stinco per porzione con un po' del suo fondo e delle lenticchie in una pentola coperta e scaldare al forno per 10-12 min.

Prima di servire spennellarlo con del miele con aggiunta di rosmarino.

Scaldare la purea a microonde.