

SECONDI PIATTI

# Torta d'agnello in crosta

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## PER IL PURÈ

PATATE 500 gr

BURRO 50 gr

LATTE INTERO

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE

## PER L'AGNELLO

POLPA DI AGNELLO 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

ROSMARINO 1 rametto

BRODO DI CARNE 500 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

## PER IL MONTAGGIO

PASTA SFOGLIA 150 gr

UOVA sbattuto - 1

# PREPARAZIONE

- 1 Lessate innanzitutto le patate intere, non è necessario sbucciarle, in abbondante acqua bollente.

Non appena cotte, passatele immediatamente nello schiacciapatate (vedrete che la buccia rimarrà nello schiacciapatate).



- 2 Mantecate le patate schiacciate con il burro ed aromatizzate il composto con la noce moscata.



**3** Incorporate tanto latte tiepido quanto ne serve per ottenere un purè piuttosto sodo.



**4** Regolate il purè di sale.

A questo punto fate scaldare in una padella piuttosto capiente l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino.

Non appena l'olio inizierà a sfrigolare e l'aglio inizierà a prendere leggermente colore, unite la polpa d'agnello tagliata a bocconcini.



**5** Lasciate rosolare bene l'agnello, quindi portatelo a cottura con successive aggiunte di brodo (scegliete il brodo che preferite, va benissimo anche il brodo vegetale).

Prendete una pirofila da forno e distribuite uno strato di purè sul fondo (non è necessario imburrare la pirofila).

Distribuite l'agnello cotto sopra lo strato di purè.



- 6** Chiudete la torta d'agnello con la pasta sfoglia stesa sottile avendo cura di realizzare un buco nel centro della sfoglia così da creare un "camino" per permettere all'umidità della torta di fuoriuscire.



- 7** Decorate la pasta sfoglia utilizzando i ritagli di sfoglia.

Spennellate la pasta sfoglia con un uovo sbattuto.



8 Infornate la torta a 200°C per circa 20 minuti o fino a quando la sfoglia risulti ben dorata.



9 Servite la torta d'agnello in crosta ancora ben calda.