SECONDI PIATTI

UMBRIA- Agnello con tartufo con torta al testo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min

torte salate - 15 gr

SALE 1 cucchiaio da tè

ACQUA GASSATA 250 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) DOP Umbria - 25 ml

INGREDIENTI PER FARCIRE

PROSCIUTTO CRUDO di Norcia -

FORMAGGIO del Subasio -

ERBETTE MISTE cotte e ripassate in padella -

SALSICCIE di Norcia -

Preparazione dell'agnello

1. Scaldare in un'ampia padella l'olio con due spicchi d'aglio ed unire la carne di agnello tagliata a pezzi. Far rosolare per qualche minuto fino a che non è ben dorata e bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco. Lasciare evaporare e cuocere per circa venti minuti.

2. A parte, pestare uno spicchio d'aglio con un cucchiaio di capperi ben lavati ed un cucchiaio di aceto. Unire il composto ottenuto allo spezzatino di agnello e finire la cottura.

3. Per preparare la salsa, pestare i tartufi aggiungendo poco olio extravergine di oliva, qualche goccia di limone, sale e pepe.

4. Togliere l'agnello dal tegame e servire ben caldo, cospargendolo di salsa tartufata.

Preparazione della torta al testo

1. Per la Torta al Testo: in una ciotola lavorare la farina con sale, bicarbonato, olio e acqua poca per volta, fino ad ottenere un impasto compatto. Coprire con un canovaccio e lasciar riposare per almeno 30 minuti.

2. Dividere l'impasto in due e stendere con il mattarello sul piano ben infarinato. Creare due dischi di impasto con spessore di circa 2cm.

3. Scaldare il testo e quando sarà ben caldo porre l'impasto al centro bucherellandolo con i rebbi della forchetta dopo qualche istante.

4. Far cuocere 5-6 minuti per lato facendola roteare di tanto in tanto. Tagliare e farcire con prosciutto e pecorino oppure con erba e salsiccia.