

CARRÉ D'AGNELLO NELLA RETE CON QUENELLE DI CARCIOFI E TOPINAMBUR

INGREDIENTI

Carré d'agnello 1/2
Rete di maiale q.b
Funghi champignon 8
Porri 4
Timo q.b
Carciofi morelli 10
Prezzemolo
Spicchio aglio 3
Topinambur 6

1. Pulire il carré e procedere al taglio di ciascuna cotoletta.
2. Nel frattempo pulire champignon e porri e cuocere in un tegame con sale, pepe, olio, timo ed una noce di burro. Frullare il composto fino ad ottenere una farcia abbastanza morbida.
3. Distendere la rete di maiale, adagiarvi la cotoletta, salarla e farcite con la purea precedentemente cotta. Formate così dei "fagotti" iniziando dall' estremità della rete stando attenti a non rompere la rete stessa.
4. Cuocete in padella a temperatura molto bassa per rispettare l'integrità della rete. Ultimare la cottura in forno a 170° per 7'.

Quenelle di Carciofi

1. Pulire e mondare i carciofi dalle foglie esterne fino ad ottenere 10 cuori.
2. Cuocere in una casseruola con sale, pepe, olio ed un trito di prezzemolo per circa 20'.
3. Ridurre in purea.

Quenelle di Topinambur

1. Cuocere la radice di topinambur con sale, pepe, olio e aglio per circa 20'.
3. Ridurre in purea.

Adagiare nel piatto le due cotolette con una quenelle di carciofi e una di topinambur.

LA LOCANDA DI PIETRACUPA

www.locandapietracupa.com

