

Agnello sambucano con ragout di favette e cipollotti

V'A
VILLA D'AMELIA

INGREDIENTI:

1 spalla di agnello sambucano (circa 1 kg) - 100 g di fave - 1 testa di aglio
20 g di capperi - timo - menta - 5 fiori di rosmarino - 1 cipollotto - 50 g di jus di agnello
1 bicchiere di olio extravergine di oliva - burro q.b. - sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Disossare la spalla di agnello, marinarla per 8 ore con l'aglio, i capperi, del timo, del pepe e l'olio. Ripulire l'agnello dall'aglio, dal timo e dai capperi. Salare e mettere sottovuoto. Cuocere a vapore a 70 °C per 12 ore. Tritare il cipollotto e farlo stufare in un tegame con del burro e della menta per 5 minuti a fuoco basso. Aggiungere le fave, sgusciate, salare, pepare e versare un po' di acqua. Far cuocere per 5 minuti. In un saltière (casseruola a bordi bassi con fondo spesso) scaldare dell'olio e arrostito l'agnello avendo cura di dorarlo da tutti i lati poi aggiungere del burro, del timo ed uno spicchio di aglio per aromatizzare la carne. Impiattare le fave, sistemare un pezzo di agnello, irrorare con il jus di agnello e decorare con i fiori di rosmarino.



Barbaresco docg

Il Barbaresco Docg I Patriarchi nasce dall'assemblaggio delle uve dei cru Rondò e Tetti nel Comune di Neive. Elegante e corposo, si offre in una gamma olfattiva in equilibrio tra le spezie e frutti rossi maturi. Corpo, frutto e una piacevole tannicità si amalgamano in un'armonia perfetta anche in bocca.

FRANCONE *i Patriarchi*

