

Caparzo Azienda

Borgo Scopeto e *Caparzo Srl Società Agricola* Strada Provinciale del Brunello km 1,700
Località *Caparzo* -
53024 MONTALCINO (Siena)



caparzo@caparzo.com

<https://caparzo.it/#prodotti>

Spalla agnello, carote, cipollotto alla brace con Caparzo Brunello di Montalcino DOCG

Per la spalla: Spalla agnello disossata,
Brodo agnello, Miele, Rosmarino,
Timo, Sale, Pepe, Olio evo

Per la crema di carote: Carote, Zenzero,
Salvia, Olio evo Sale

Per il cipollotto: Cipollotto fresco, Olio
evo, Sale, Aceto di champagne, Pepe



Disossare la spalla, con le ossa fare un brodo e metterlo da parte. Mettere a marinare l'agnello con miele, sale, pepe, timo e rosmarino per una notte intera in frigorifero. Il giorno seguente scottare sulla brace la spalla, giusto il tempo di far caramellare la superficie.

Disporre l'agnello in una teglia con bordi alti e coprirlo con il suo brodo. Continuare la cottura in forno a bassa temperatura per 4 ore. Scolare le spalle dal brodo e lasciarle riposare 1 notte pressate tra 2 teglie. Ridurre il brodo rimasto dalla cottura.

Il giorno seguente sporzionare le spalle. Rosolare i pezzi ottenuti in una padella fino a creare una crosticina. Aggiungere burro e odori e ultimare la cottura a fuoco spento.

Per la crema di carote lavare e pelare le carote, disporle in una teglia con sale, olio, salvia e zenzero. Cuocere in forno fino a imbrunimento. Frullare il tutto aggiungendo se necessario brodo vegetale.

Cuocere il cipollotto sottovuoto a vapore, condito con sale, olio, aceto di Champagne e pepe. Ultimata la cottura, asciugare il cipollotto e grigliarlo sulla brace.