

Spalla agnello, carote, cipollotto alla brace

Spalla agnello, carote, cipollotto alla brace Enrico Primo Rosè pas dosè



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.



Località Fornello – 29010 Ziano Piacentino
Piacenza
[+39 0523 861001](tel:+390523861001)
vini@torrefornello.it
<https://torrefornello.it/IT/index.php>

Iscritto a Venice International Wine Trophy Bubbles

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Enrico Primo Rosè PAS DOSE' Pinot Nero Metodo Classico Millesimato		24€	si	Lo trovi da...	
ENRICO PRIMO EXTRA BRUT Chardonnay Metodo Classico Millesimato		21.70€	si	Lo trovi da...	
OLUBRA BRUT Marsanne Metodo Classico Millesimato		34€	si	Lo trovi da...	
ILBERTE' DOSAGGIO ZERO Metodo Classico Millesimato 132 mesi sui lieviti		€	si	Lo trovi da...	