

Tortelli ripieni di agnello al forno, jus e porcini con Cabernet Sauvignon 2017 Dop

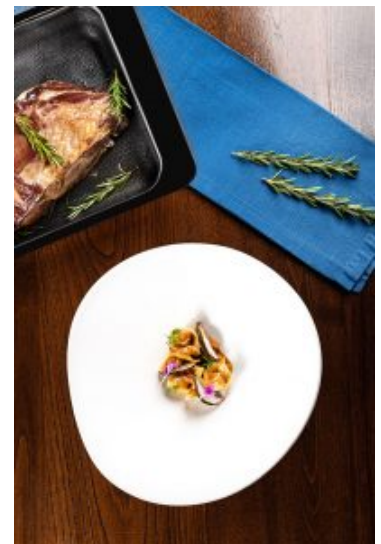


Azienda Agricola Dai Morars s.s.
Via IX Agosto 4 - 34170 Gorizia
<http://www.amandum.it>
info@amandum.it
329 4934779 - 335242566

Tortelli ripieni di agnello al forno, jus e porcini. Cabernet Sauvignon 2017 Dop
chef Valerio Braschi



Cabernet Sauvignon 2017 Dop





Tortelli ripieni di agnello al forno, jus e porcini. chef Valerio Braschi

1 cosciotto di agnello da 700gr, 4 uova, 400 gr di farina 0, Ricotta di pecora 200 gr, Ossa e ritagli di agnello 1kg, 4 porcini. Fiori eduli qb, Sale pepe qb, Rosmarino qb, Aglio qb.

Arrostire il cosciotto di agnello in forno a 200° per 45 minuti, condendolo con sale pepe rosmarino e aglio. Fare un impasto con le uova e la farina, farlo riposare 30 minuti coperto da una boule. Spolare il cosciotto d'agnello, batterlo a coltello finemente assieme ad un rametto di rosmarino ed uno spicchio d'aglio precedentemente cotto in forno. Mescolare il mix alla ricotta e mettere in una sacca a poche. Stendere la pasta sottilissima, ricavarne dei quadrati, riempirli con il composto e chiuderli a tortello. Arrostire le ossa e i ritagli di agnello in forno a 230° per 20 minuti.

Trasferire tutto in una pentola, coprire d'acqua e cuocere a fiamma bassissima per almeno 12 ore. Successivamente filtrare il composto, sgrassarlo e ridurlo nuovamente ottenendo una salsa sciropata. Pulire i porcini e tagliarli a lamelle sottili. Cuocere i tortelli in acqua bollente per 2 minuti,

successivamente saltarli nella salsa di agnello. Mettere nel piatto, guarnendoli con le lamelle di porcini e i fiori eduli.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Cabernet Franc 2018 Dop Friuli Isonzo		22.50€	si	Lo trovi da...	
Amandum Friulano Doc Isonzo 2017		17€	si	Lo trovi da...	
Merlot 2017 Dop Friuli Isonzo		22.50€	si	Lo trovi da...	
Cabernet Sauvignon 2017 Dop Friuli Isonzo		22.50€	si	Lo trovi da...	