

5 SPALLA D'AGNELLO NEL FORNO CON OLIVE-CIPOLLA GREMOLATA E PURÈ DI CECI CON PECORINO

Ingredienti per 4 persone

Ca. 1,6 kg	Spalla d'agnello con osso
	Carote, sedano, cipolla e porri
	Sale, pepe e un pò d'olio d'oliva
200 g	Fagioli
1 l	Brodo di verdura

Preparazione:

- ~ Salare e aromatizzare con pepe la spalla d'agnello.
- ~ Mettere la verdura tagliata a dadi con un po' d'olio d'oliva in una casseruola e posarci sopra la spalla d'agnello.
- ~ Stufare nel forno pre scaldato per 2 – 2,5 ore a 140 °C, cospargere la carne con il e aggiungerne se necessario.

Ingredienti per il purè di ceci:

500 g	Ceci lasciati a bagno per un giorno
150 g	Panna
50 g	Marscarpone
	Sale e pepe
200 g	Pecorino Gransardo



Preparazione:

- ~ Lessare i ceci per ca. 1 – 1,5 ore, scolarli e riportarli ad ebollizione con la panna, il marscarpone, sale e pepe. Poi frullare finemente.
- ~ Lessare i fagioli nell'acqua salate e aromatizzare con cipolla, sale e pepe.

Ingredienti per la Gremolata d'olive

- 3 cucchiai Cipolla rosolata
- 2 cucchiai Olive tritate
- Prezzemolo tritato

Preparazione:

- ~ Mescolare tutti gli ingredienti.
- ~ Togliere la spalla d'agnello dal forno e metterla al caldo.
- ~ Setacciare il fondo che si è formato durante la cottura della carne e ridurlo alla consistenza desiderata.
- ~ Spennellare la spalla d'agnello con la Gremolata e gratinare a temperatura alta per ca. 2 – 3 minuti.
- ~ Togliere l'osso e tagliare a fette la carne.

Impiattare:

- ~ Distribuire il purè di ceci sui piatti, grattugiarci sopra il pecorino e finire con la carne. Decorare con i fagioli e cospargere col fondo della cottura.