



BIGOLI BALSAMICI CON ZUCCA E AGNELLO

INGREDIENTI

per 4 porzioni

PER I BIGOLI BALSAMICI

300 g farina di semola
65 g acqua
30 g aceto balsamico
20 g lecitina di soia

PER LA ZUCCA E L'AGNELLO

270 g polpa d'agnello
150 g brodo di carne
150 g mirepoix di verdure
20 g passata di pomodoro
100 g vino rosso
1 g rosmarino
2,5 g aglio
1 g timo
sale e pepe
0,1 g noce moscata
130 g zucca gialla
25 g aceto di vino rosso
35 g zucchero semolato
80 g cipolla rossa
15 g burro
60 g aceto balsamico
4 g salvia
2 g menta

PROCEDIMENTO

PER I BIGOLI BALSAMICI

Mescolare alla farina la lecitina ammollata in acqua a 65°C e aceto balsamico. Gramolare. Estrudere i bigoli.

PER LA ZUCCA E L'AGNELLO

Mondare la zucca, porla in carta stagnola con foglie di salvia e una noce di burro e cuocere in forno a 160°C per 35 minuti circa. Frullare la zucca regolando di sale. Riporre in un sac à poche.

Tagliare la polpa d'agnello a cubetti di 5 mm. Infarinare leggermente e rosolare a fuoco vivo. Scolare il tutto.

In una casseruola stufare la mirepoix con: passata, vino, timo e rosmarino. Aggiungere il brodo e cuocere 5 minuti. Frullare il tutto e aggiungere l'agnello precedentemente rosolato. Cuocere la salsa per 40 minuti a fuoco dolce. Regolare di sale, pepe e noce moscata.

Mondare e tagliare la cipolla a cubetti mm 3x3.

Cuocere la cipolla con aceto, zucchero e burro, partendo da freddo.

Cuocere la pasta in acqua con 10 g di sale e 15 di aceto per litro d'acqua.

Formare sul piatto uno "zoccolo" di zucca adagiare sopra la pasta, il ragù di agnello e quindi la cipolla rossa in agrodolce e le foglioline di menta.

