

Sella di **AGNELLO**

alle bacche, con carciofo alla giudea
e salsa cremosa al verde

Agnello: 90 minuti a 52°C

INGREDIENTI

per 4 persone

Per l'agnello

sella d'agnello g 800
bacche di ginepro
bacche di alloro
pepe di Sichuan
pepe nero in grani
sale

Per il carciofo

carciofi romaneschi 4
olio per friggere
sale

Per la salsa cremosa al verde

foglie di prezzemolo g 50
foglie di menta g 10
pane bianco ammollato
nell'acqua g 30
capperi dissalati g 10
filetti di acciughe sott'olio 4
spicchio d'aglio 1
latte

Per la finitura

olio extravergine d'oliva
sale Maldon



PROCEDIMENTO

1. Disossate la sella per liberare le costine. Tagliatela in quattro porzioni. Potete far eseguire questa operazione dal vostro macellaio.
2. Ponete in un sacchetto per il sottovuoto le selle con le bacche e una presa di sale, pepe nero e pepe di Sichuan.
3. Mettete sottovuoto.
4. Cuocete a 52°C per 90 minuti.
5. Passate il sacchetto in acqua e ghiaccio per lo shock termico.
6. Mondate i carciofi privandoli delle prime foglie esterne più dure, le rimanenti, più tenere, piegatele a metà su se stesse.



segue

7. Friggete i carciofi a testa in giù in abbondante olio fino a renderli particolarmente croccanti.
8. Pulite gli spicchi d'aglio, privateli dell'anima e bolliteli nel latte per 5 minuti.
9. Preparate la salsa, passando tutti gli ingredienti al frullatore a immersione. Se risulterà troppo densa, aiutatevi con un goccio d'acqua.
10. Aprite il sacchetto e passate in un tegame le bacche e il liquido di governo. Aggiungete il vino rosso e fate ridurre fino a ottenere una salsa.
11. Passate le costine in padella con poco olio fino a renderle croccanti sulla parte esterna.

PRESENTAZIONE

Ponete in ogni piatto una porzione di costine e un carciofo, completate con la salsa verde e con la riduzione di vino e bacche, finite con sale e olio e servite.



01



05



08



09

