

# Agnello della Romandia con polenta ticinese, peperoni e sugo di aglio selvatico



Una ricetta di Rolf Fliegau, chef presso il ristorante Ecco dell'Hotel Giardino.

## Preparazione



Tempo richiesto

Ca. 180 minuti



Difficoltà

Difficile - Per professionisti



Dosi

2 persone

## Caratteristiche



Piatto

carne - Agnello



Prodotto tipico

Polenta - Km 0



Adatto in

Primavera - Pranzi speciali

## INGREDIENTI

Lombata di  
agnello arrosto

- Lombata di agnello
- Aglio
- Timo
- Pesto di peperoni secchi (indicazioni qui sotto)
- Limone fresco
- Erba cipollina

Peperoni confit

- Peperoni
- Olio d'oliva
- Timo
- Rosmarino
- Aglio

Pesto di peperoni  
essiccati

- Peperone rosso
- Olio d'oliva
- Sale

Composta di  
melanzane

- 1 melanzana
- Olio d'oliva
- Sale
- Timo
- Aglio
- 10 g di scalogno tagliato a cubetti
- 10 ml jus di vitello
- 10 g di pasta di miso
- Lime grattugiato
- Sale
- Pepe nero

Polenta ticinese

- 100 g di polenta ticinese
- 160 ml di latte
- 160 ml di fondo di pollame
- Sale
- Timo

Sugo all'aglio  
selvatico

- Rosmarino
- Aglio
- 1 tuorlo d'uovo
- 10 g di parmigiano grattugiato

- 30 g di scalogno
- 30 g di funghi
- 100 g di cotolette di agnello
- 200 g di ossa d'agnello
- 50 ml di vino rosso
- 25 ml di vino Madera
- 25 ml di vino rosso porto
- 500 ml di brodo di carne di vitello
- 100 ml di fondo di pollame
- 1 spicchio d'aglio
- 2 pomodori ciliegini
- Timo fresco
- 20 g di aglio selvatico fresco
- Scorza di 1/4 di limone

## PROCEDIMENTO

### Lombata di agnello arrosto

1. Parare la sella dell'agnello, lasciando il grasso sul dorso e tagliandolo finemente, salarlo e friggerlo nel burro di noci fino a quando il grasso non assume un bel colore.
2. Cuocere in forno a 180 gradi per 3 minuti, poi lasciare cuocere a fuoco lento nell'Holdomat in modo che la temperatura si alzi di nuovo e la carne possa riposare.
3. Soffriggere di nuovo in padella, aggiungere il burro fresco, il timo, l'aglio e l'agnello.
4. Prima di servire, spalmare sopra il pesto di peperoni, aggiungere erba cipollina e scorza di limone fresco e condire con fleur de sel e pepe appena macinato.

### Peperoni confit

1. Scaldare l'olio d'oliva e lasciare che le erbe aromatiche e l'aglio vi si insaporiscano, in modo che sia ben aromatizzato.
2. Sbucciare i peperoni, tagliarli rotondi o in qualsiasi forma si preferisce e cuocere con il metodo confit nell'olio fino a quando sono morbidi ma hanno ancora un leggero morso.
3. Togliarli dall'olio, lasciare raffreddare sia i peperoni che l'olio.
4. Rimettere i peperoni nell'olio aromatizzato e conservare.
5. Scaldare a la minute i peperoni in padella con un po' di olio d'oliva.

### Peperoni essiccati

1. Sbucciare i peperoni rossi e essiccare completamente la buccia nell'Excalibur o nel forno, metterla nel Thermomix, mescolare, aggiungere un po' d'olio d'oliva e fare una specie di pesto.
2. Condire con un po' di sale.

### Composta di melanzane

1. Tagliare a metà la melanzana, fare dei tagli in diagonale sulla sua superficie e metterla a marinare con un po' di olio d'oliva, timo, aglio e sale.
2. Far cuocere in forno a 160 gradi per 50 minuti, poi toglierla e lasciarla cuocere a vapore per 15 minuti.
3. Imbiondire lo scalogno in un po' di olio d'oliva fino a renderlo incolore, aggiungere la melanzana e lasciarla cuocere un po', condire con gli altri ingredienti e insaporire a piacere.

### Polenta ticinese

1. Far bollire il latte e il fondo di pollame e aromatizzare con rosmarino, timo e aglio, lasciare riposare per 10 minuti e scolare.
2. Arrostire la polenta in un tegame asciutto e a fuoco dolce fino a quando non si sente un odore gradevole, scrostare con il latte alle erbe, condire, coprire la pentola e lasciare riposare per 20 minuti.
3. Scaldare di nuovo la polenta, aggiungervi il tuorlo d'uovo e il parmigiano mescolati.
4. Spalmare la polenta su una teglia da forno e lasciarla raffreddare in frigorifero.
5. Tagliare la polenta e friggerla in una padella con del burro di noci fino a doratura su entrambi i lati.

## Sugo all'aglio selvatico

1. Soffriggere i pezzi di agnello in una padella con un po' d'olio fino a quando saranno caldi e colorati, aggiungere lo scalogno e i funghi e soffriggerli.
2. Arrostire le ossa d'agnello in forno a 180° C fino a che diventano giallo dorato.
3. Deglassare la padella con l'alcool, finché questo non viene ridotto, aggiungere il brodo di pollame e il jus di vitello e portare ad ebollizione, aggiungere aglio e pomodorini e far bollire dolcemente per 20 minuti fino a quando la salsa non ha la consistenza necessaria.
4. Filtrare attraverso un setaccio fine, portare di nuovo ad ebollizione, aggiungere erbe e scorza di limone, lasciare cuocere di nuovo a fuoco lento per un breve periodo e filtrare.

## Servire

Mettere la polenta arrostita sul piatto e disporre la carne accanto ad essa, disporre i peperoni in modo decorativo e mettere accanto ad essa una piccola dose di composta di melanzane. Stendere il pesto di peperoni a piccoli puntini sul piatto, versare il jus e decorare con microerbe.