

La Primavera in Daunia



Ingredienti per n. 2 persone:

- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 60 g di stracciatella
- 120 g di crema di Topinambur alla curcuma
- fiori di campo "utili per la decorazione"
- n. 2 pomodorini canditi
- 80 g di agnello
- 140 g di cicatelli di senatore cappelli
- 50 ml vino bianco

Crema di topinambur alla curcuma

Ingredienti	Quantità	Procedimento
Topinambur stagionale	200 g	Lavare e mondare il topinambur e tagliarlo a piccoli cubetti, mondare e tritare lo scalogno. Preparare un fondo con olio EVO, scalogno tritato e foglie di alloro e lasciarlo soffriggere leggermente; aggiungere il topinambur e lasciarlo stufare per circa 5 minuti, aggiustare di sale e pepe, sfumare con acqua e portare a cottura. Una volta cotto aggiungere la curcuma e frullare il tutto aggiungendo un po' di olio EVO a filo.
Scalogno	50 g	
Curcuma	5 g	
Olio EVO	50 g	
Alloro	2 foglie	

Fondo d'agnello

Ingredienti	Quantità	Procedimento
Ossa d'agnello	500 g	Tostare le ossa in forno a 200° sino a che non diventeranno scure mescolandole di tanto in tanto. Pulire le carote, le cipolle, il sedano, lavarli, tagliarli a pezzi e unirli alle ossa tostate, dopo averle sfumate con del vino bianco, facendo cuocere tutto per altri 20 minuti. Dopodiché levare dal forno e immergere tutto in una pentola piena d'acqua e spezie e portare ad ebollizione. Far cuocere a fuoco dolce per 5-6 ore. Controllare che l'acqua non scenda al di sotto del livello delle ossa, altrimenti aggiungerne altra. A cottura ultimata filtrare tutto attraverso un canovaccio e tenere da parte.
Erbe aromatiche	150 g	
Sedano, carote, cipolla	100 g	
Vino	40 g	

Preparazione del piatto

Procedimento
In una padella aggiungere l'olio con lo scalogno; appena lo scalogno comincia a soffriggere, aggiungere la polpa d'agnello e lasciar rosolare girando di tanto in tanto, sfumare con vino bianco e lasciar evaporare la parte alcolica. A questo punto incorporare il fondo preparato precedentemente, unire i cicatelli e completare la cottura al salto. Presentare il piatto utilizzando la crema come fondo, adagiare i cicatelli con la salsa di cottura, completare con della stracciatella, fiori e pomodorino candito.

Apporto Calorico

Kcal a porzione
620















Food Cost

€ 3,90

Allergeni presenti



Tabella Allergeni

													
GLUTINE	CROSTACEI	UOVA DERIVATI	PESCE	ARACHIDI DERIVATI	SOIA	LATTE DERIVATI	FRUTTA AGUSCIO	SEDANO	SENAPE	SESAMO	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	LUPINI	MOLLUSCHI