

Lamb One



Sì, so di essere decisamente in ritardo per la ricetta pasquale, ma io comunque voto per mangiare l'agnello tutto l'anno, non solo a **Pasqua**. È difatti una carne che mi piace molto, saporita, tenera e gustosa che si presta a diverse preparazioni ed abbinamenti, ma allo stesso tempo è ottima cotta anche semplicemente in padella... alla scottadito per intenderci.

Oggi però vi propongo un carrè di agnello rosolato in padella e rifinito in forno servito con una purea di **topinambur** e una salsina ai **lamponi**. Ricetta semplicissima, ma molto saporita che farà risaltare il sapore di questa carne prelibata.

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Lamb One



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la salsa ai lamponi:

100 grammi di lamponi;

30 grammi di burro;

10 millilitri di Porto;

sale q.b.

Per il purè di topinambur:

200 grammi di topinambur;

1 patata media;

20 grammi di Parmigiano Reggiano;

latte q.b.;

sale q.b.

Per l'agnello:

1 carrè di agnello;

1 rametto di timo;

1 foglia di alloro;

1 rametto di origano fresco;

1 spicchio di aglio;

1 noce di burro;

olio E.V.O.;

sale q.b.

Per la composizione:

liquirizia q.b.;

origano fresco.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La salsa:

In una casseruola fate sciogliere il burro, una volta sciolto aggiungetevi i lamponi e fateli rosolare un paio di minuti. Sfumate ora con il porto e cuocete a fiamma bassa per una decina di minuti. Fullate tutto in modo da ottenere una salsa liscia ed omogenea quindi fate raffreddare a temperatura ambiente.

Il purè:

Lavate il topinambur, la patata e lessateli in abbondante acqua bollente salata per venti minuti circa (il tempo di cottura dipende dalle dimensioni dei tuberi). Una volta cotti scolateli, fateli raffreddare qualche minuto e spellateli con un coltellino.

In un becher aggiungete i tuberi cotti, un po' di latte, il sale e frullate tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una purea liscia ed omogenea. Assaggiate ed eventualmente regolate di sale.

L'agnello:

Pulite il carrè di agnello dal grasso in eccesso e massaggiatelo delicatamente con un po' di olio e sale grosso. Nel frattempo scaldate in una padella dell'olio ed una noce di burro. Una volta ben calda rosolateci l'agnello da ogni lato in modo da "sigillare" la carne creando sulla parte esterna una bella crosticina e quindi infornatelo a duecento gradi in una telia foderata con della carta da forno e condito con un po' di timo e alloro. Cuocetelo per circa quindici minuti. Una volta pronto fate riposare il carrè per circa cinque minuti prima di tagliarlo in modo che i succhi in esso contenuti si possano ridistribuire e non perda sangue durante il taglio.

La composizione:

In un piatto piano con l'aiuto di un coppapasta stendete un po' di purè al centro, aggiungetevi in torno un po' di salsa al lampone. Posizionate il carrè al centro del piatto e completate la ricetta con un po' di liquirizia in polvere e le erbe aromatiche.