Alessandro Borghese Kitchen Sound, l'agnello con i carciofi. VIDEO

borghese-1-d483e417

AGNELLO CON I CARCIOFI

TEMPO: 40 min
COSTO: alto
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
4 carciofi 'mammolo'
carrè d'agnello con 12 costolette9
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino d'aglio
3 acciughe
Parmigiano q.b.
Pangrattato q.b.
Sale q.b.
Olio evo q.b.
Scorza di limone grattugiata q.b.
Foglioline di menta q.b.

Preparazione:
Ricava dal carrè d'agnello il controfiletto, elimina la cartillagine e separalo dalla sua copertina. Taglia la copertina a pezzi eliminando il grasso in eccesso.
In una padella, aggiungi: le acciughe e i capperi, tagliati a coltello, il pangrattato, un filo d'olio extravergine d'oliva e lascia bruscare il composto.
Nel frattempo, pulisci i carciofi, privali della barba, e con un pela patate elimina la parte fibrosa del

gambo. Taglia a metà i carciofi, privali nuovamente della barba rimasta e sciacquali sotto l'acqua. Scalda una padella con olio extravergine di oliva e uno spicchio d'aglio. Arrostisci i carciofi su ogni lato per qualche minuto a fiamma viva.
Una volta pronti i carciofi, nella stessa padella rosola il controfiletto e i pezzetti di copertina, fino a far sì che si crei una crosticina. Aggiusta di sale.
Una volta pronta la carne, falla riposare per qualche minuto.
Togliere dal fuoco il pane profumato.
Impiattiamo!
Adagia il carciofo nel piatto, spolveralo con pecorino e pane profumato. Accosta la copertina croccante e il controfiletto d'agnello tagliato a petto d'anatra. Concludi con foglioline di menta e una grattuggiata di limone

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno