Una ricetta gourmet di Guglielmo Giudice per San Valentino

20230126090242costolettadiagnellopresale-ba90cc84

San Valentino è l'occasione perfetta per stupire la dolce metà con un **piatto gourmet**, per una cena d’effetto all'insegna del romanticismo.

Guglielmo Giudice, lo chef di Rivington, il primo ristorante di ispirazione newyorkese all’interno dell’Hyatt Centric Milan Centrale, propone all’interno del menù dedicato a San Valentino un **piatto davvero scenografico**, la **Costoletta di Agnello pre-salé** in bassa temperatura, pane alle erbe, Jus ai frutti rossi e patate tartufate.
L'agneau de pré-salé è un tipo di agnello allevato nei prati di paludi salate della Francia, in particolare in Normandia e parti del Regno Unito e dei Paesi Bassi.

Costoletta di Agnello pre-salè in bassa temperatura, pane alle erbe, Jus ai frutti rossi e patate tartufate.

Difficolta: media

Tempo di preparazione: 2.30 ore

Ingredienti per 2 persone:

1kg rack d’agnello pre-salé

Per la panure alle erbe

100 gr pangrattato

50 gr prezzemolo

1 rametto di timo

6 foglie di basilico

4 foglie di menta

Olio evo qb

Sale

pepe

Procedimento:

Sbollentare per 30 secondi le foglie aromatiche, raffreddarle in acqua e ghiaccio in modo da mantenere inalterato il colore. Asciugarle con un panno e frullare insieme al pangrattato in un cutter. Aggiungere un filo d’olio e aggiustare con sale e pepe

Per il fondo d’agnello

Ingredienti:
1 cipolla

½ carota

1 rametto di rosmarino

1 rametto di timo

200 gr di scarti agnello

200 gr di ossa di agnello precedentemente passati in forno x 20 minuti a 200 gradi

30 gr di mirtilli

30 gr di more

30 gr di lamponi

1 noce di burro

Procedimento:
Procedere facendo rosolare le verdure, aggiungere gli scarti di carne precedentemente saltati rapidamente in padella a fuoco vivo e le ossa- aggiungere 500 gr di ghiaccio e rimettere sul fuoco.

Ogni volta che il fondo si asciuga, ripetere l’operazione del ghiaccio x 3 volte. Cuocere circa 2 ore. A parte, saltare con una noce di burro mirtilli, more e lamponi per pochi minuti, una volta pronti aggiungere un mestolino (50 cl) di salsa di fondo ed amalgamare.

Per la patata tartufata
Ingredienti:

2 patate

Olio

Sale

Pepe

Tartufo scorzone

Procedimento:
Cuocere in forno le patate foderate da carta stagnola per circa 1 ora a 180°. Una volta cotte pelarle. Schiacciarle ancora calde, aiutandosi con una forchetta ed insaporire con sale, olio, pepe ed arricchirle con tartufo nero a piacere.

Per la preparazione della carne, scottare il carré di agnello già porzionato con sale aromatico. Successivamente, imbustare sottovuoto l’agnello precedentemente scottato aggiungendo uno spicchio di cipolla abbrustolita in piastra, un aglio in camicia e olio evo. Cuocere per 1 ora e 30 minuti con roner a 56 °C, in assenza passare direttamente alla panatura ed infornare per 10 minuti a 180° assicurandosi di tenere la carne rosa al suo interno.

Al termine della cottura, spennellare la carne con del miele diluito in acqua tiepida. Panare con pane alle erbe. Infornare per 4 minuti a 185 °C.

Impiattare partendo dalle costolette di agnello, aggiungere 2 quenelle di patata tartufata e finire con la salsa di fondo di agnello e frutti rossi ben calda.