

AGNELLO CON PEPERONCINI VERDI

Ingredienti: per 16 persone

- un agnello Laticauda

Per il ripieno della costoletta:

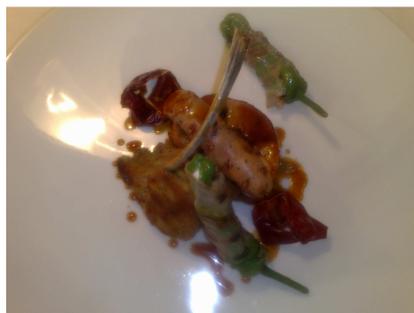
- 500 g spalla d'agnello magra
 - 40 g olive di Gaeta
 - 120 g pomodori canditi
 - q.b. sale, pepe
 - 1 cucchiaino timo al limone tritato
 - 1 cucchiaino prezzemolo tritato

Per la salsicetta:

- 1250 g ritagli d'agnello con poco grasso
 - 150 g pinoli tostati
 - 100 g pomodori secchi
 - 12 g sale
 - 2 cucchiaini timo tritato
 - 2 cucchiaini prezzemolo tritato
 - q.b. sale, pepe

Per la impanatura della costoletta:

- 1 pancarré
 - 2 cucchiaini timo al limone tritato
 - 100 g farina
 - 4 uova
 - 32 peperoncini verdi media grandezza
 - 300 g ricotta salata di pecora "Gabriele"
 - 32 fette pancetta D'Osvaldo tagliata a 0,5mm



Preparazione:

- disossare le cosce d'agnello e rotolare all'interno con timo, aglio, limone grattugiato
- rosolare le cosce e cucinarle al forno a 180°C fino ad una temperatura interna di 41°C
- disossare il carré lasciando la pancia intera per richiudere le costolette
- disossare le spalle e tritare la carne
- aggiungere i pomodori canditi tagliati a dadi di 5 mm
- togliere gli ossi delle olive, tagliarli a spicchi e metterli nella farcia
- aggiungere timo e prezzemolo tritato, sale e pepe e riempire le costolette
- chiudere il tutto con lo spago e rosolare il carré in una padella
- finire la cottura a 180°C per 10 minuti
- tagliare il carré a costolette e impanarli passando in farina, uova battuta e pancarré grattugiato
- cucinare le costolette con poco olio a temperatura bassa
- tritare la carne per la salsiccia e aggiungere pinoli tostati e leggermente tritati, pomodori secchi tagliati a cubetti piccoli, prezzemolo, timo, sale e pepe
- fare salsicce e cucinarle alla griglia
- sbollentare i peperoncini, tagliarli a metà e togliere i semi
- riempirli con ricotta di pecora e chiuderli con la pancetta
- cucinare i peperoncini sulla griglia