

ELICHE CON RAGU' D'AGNELLO E CREMA DI PEPERONI

Ingredienti:

Per la precottura della zuppa forte d'agnello:

- 500 g frattaglie di agnello (polmone, cuore, milza, trachea)
- 1 cipolle bianche
- 4 spicchi d'aglio
- 10 fogli di alloro
- 50 g olio extra vergine

Per finire la cottura:

- 450 g frattaglie cotte e tagliate alla brunoise
- 50 g cipolle bianche alla brunoise
- 1 spicchio aglio tritato
- 20 g olio extra vergine
- 8 foglie alloro
- 40 g concentrato di peperoni piccante
- 200 g passata di pomodoro



Per la crema di peperoni:

- 500 g peperoni gialli
- 30 g cipolle bianche tagliate alla julienne
- 1 foglio alloro
- 1 spicchio aglio
- 1 ramettotimo
- q.b. vino bianco, sale

Per le polpette d'agnello:

- 300 g macinato d'agnello
- 1/2 n limone (la buccia)
- 60 g pinoli tostati
- 1 n tuorlo
- 2 n petali di pomodori secchi
- 75 g pane raffermo

Preparazione:

Per la precottura:

- tagliare le cipolle alla julienne non troppo fine e rosolare con l'aglio in olio extra
- aggiungere foglie d'alloro e soffriggere le frattaglie per 40 min
- lasciare raffreddare le frattaglie e tagliare a dadi uguali

Per finire la cottura:

- riscaldare l'olio e soffriggere l'alloro
- aggiungere cipolle e aglio
- aggiungere frattaglie, concentrato di peperoni e passata di pomodoro
- condire con sale
- finire la cottura aggiungendo a volta poca acqua

Per la crema di peperoni:

- rosolare le cipolle aglio con poco burro e aggiungere i peperoni gialli tagliati alla julienne
- aggiungere timo, alloro e vino bianco e lasciare bollire a fuoco basso
- frullare e passare la salsa

Per le polpette d'agnello:

- mischiare il tutto e aggiungere il pane raffermo bagnato nel latte
- preparare le polpette e friggerle in padella