



Ricetta medievale: Cosciotto d'agnello arrosto *con cipolle confit e patate arrosto secondo Maestro Martino*

Ingredienti:

Agnello

- Agnello coscia parata senza osso
- Aglio pelato intero (1)
- Sale speziato per carni
- Senape in grani all'anziana
- Miele
- Timo fresco
- Fondo bruno

Confit di aglio e cipolla

- Cipolla rossa pelata
- Aglio (2)
- Zenzero fresco pelato
- Zucchero a velo
- Burro
- Allora
- Vino Rosso
- Aceto balsamico "O' Agresto"
- Aceto bianco
- Sale
- Pepe verde in acqua sgocciolato

Preparazione del pastello:

1. Stendere la pasta a 3 mm e foderare la forma lasciando un bordo
2. Ricoprire la pasta pâté con le fette di lardo per bardare (1) fino a coprire anche il bordo
3. Passare la carne, il fegato di pollo, le mele e lo scalogno in un tritacarne (disco H3)
4. Mettere la carne in una bacinella inox e mischiare su un bagno maria di acqua e ghiaccio
5. Mixare finemente la farcia al cutter con il sale e la panna
6. Aggiungere le spezie pâté, il cognac e il mader, poi aggiustare di gusto con sale e pepe
7. Mettere la farcia in una sacca da pasticciare (bocchetta 10 mm) e riempire la forma 5 mm sotto del bordo
8. Ricoprire con il bordo di fette di lardo e il bordo della pasta
9. Pennellare il bordo della pasta con l'uovo per doratura, posare sopra il coperchio di pasta e tagliare l'esuberato
10. Pressare con una pinza a pâté incidendo con leggera pressione i bordi per far attaccare bene la pasta e incidere l'apertura del vapore (camini)
11. Pennellare con l'uovo per doratura e decorare con il resto della pasta
12. Mettere in forno preriscaldato a 240°C e cuocere per 10 minuti
13. Tagliare i fori per il vapore e piazzare i camini in alu



14. Terminare la cottura per ca. ancora 10 minuti a 220°C (temperatura a cuore 60°C)
15. Lasciar riposare 10 minuti e riempire con un pò di gelatina
16. Una volta che il pâté è freddo riempire interamente con la gelatina

Preparazione agnello:

1. Mettere il cosciotto di agnello su una griglia da forno con sotto una placca con il fondo bruno
2. Colorare a 180°C per circa 8 minuti
3. Ridurre la temperatura del forno a 120°C e continuare la cottura fino a temperatura al cuore di 60°C
4. Togliere il cosciotto e mantenere al caldo - Passare il fondo di cottura e ridurre del 20%

Mise en place:

- Togliere la pelle ma non il grasso al cosciotto d'agnello
- Incidere dei buchi nella carne e picchettarlo con gli spicchi d'aglio (1)
- Legare il cosciotto con lo spago - Preriscaldare il forno a 180°C
- Lavare, sfogliare, asciugare il timo e tritare
- Pestare i grani di senape e mischiare al miele
- Salare il cosciotto con il sale speziato
- Pennellare la parte superiore con il miele al pepe
- Tagliare le cipolle rosse se piccole in quarti e se grandi in ottavi nel senso della lunghezza
- Tagliare gli spicchi d'aglio (2) a metà nel senso della lunghezza
- Grattugiare finemente lo zenzero

Preparazione confit:

1. Caramellizzare il burro e lo zucchero a velo, poi aggiungere la cipolla rossa e l'aglio
2. Aggiungere lo zenzero e l'alloro, poi sfumare con il vino rosso
3. Aggiungere l'aceto balsamico, l'aceto bianco e i grani di pepe, aggiustare di gusto
4. Cuocere coperto a fuoco dolce
5. Togliere il coperchio, togliere le cipolle e l'aglio e far ridurre il liquido a consistenza sciropposo - Rimettere cipolle e aglio nello sciroppo agro-dolce
6. Tagliare il cosciotto e disporre nel piatto con sotto un po' di salsa
7. Nappare una fetta di cosciotto con il confit

In collaborazione con OTR Bellinzonese e alto Ticino per la caccia al tesoro di Maestro Martino

