

Spalla d'agnello farcita alla toscana

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
75 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

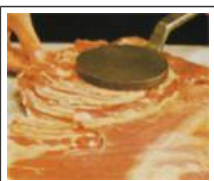
La spalla d'agnello farcita alla toscana è un secondo piatto ricco e saporito, un po' elaborato nella preparazione, ma che sarà sicuramente gradito per la **gustosità e il profumo tradizionale e genuino** degli ingredienti. Questa ricetta, discendente dalla **tradizione contadina**, ed è una preparazione **tipicamente Pasquale**, che vi proponiamo in questa succulenta versione con **ripieno di salsiccia** per prendere per gola i vostri commensali.



Ingredienti

>> Aglio 2 spicchi	>> Pepe macinato q.b.
>> Brodo di dado (di carne) 200 ml	>> Prezzemolo tritato due cucchiari
>> Burro 40 gr	>> Rosmarino 1 rametto
>> Carne ovina agnello spalla disossata 1,200 kg	>> Salsiccia di maiale 250 gr
>> Carote 2	>> Salvia qualche foglia
>> Cipolle 2 medie	>> Sedano 2 costole
>> Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari	>> Uova 1
>> Pane mollica sbriciolata 2 manciate	>> Vino bianco 1 bicchiere

Preparazione



Disossate la spalla di agnello (o fatela disossare dal macellaio), togliete tutto il grasso e **spianatela bene col batticarne**; cospargetela interamente con un misto di **sale, pepe, esalvia, rosmarino e aglio** (uno spicchio) tritati.

Tritate una **cipolla**, una **carota**, una **costola di sedano**, e fateli appassire con **due cucchiari d'olio e 20 gr di burro**; lasciateli intiepidire e mischiateli poi alla **salsiccia spellata**, alla **mollica di pane sbriciolata**, al **prezzemolo tritato**, ad un pizzico di **sale** all'**uovo**, dopodichè stendete l'**impasto** ottenuto dentro la spalla di agnello.

Arrotolate la carne e **legatela** con filo in colore come un comune arrosto in modo che **il ripieno non esca durante la cottura**.

In un tegame, **fate rosolare** il restante **burro** con due cucchiari d'**olio** e **lo spicchio d'aglio** rimasto, unite la spalla di agnello facendola dorare bene, poi unite la **cipolla tagliata grossolanamente**, la **carota a fette** e la **costola di sedano a pezzi**, spruzzate col vino bianco lasciandolo evaporare, e poi bagnate col brodo. Chiudete con un coperchio il tegame e **lasciate cuocere** a fuoco piuttosto moderato **per circa un'ora** bagnando con del brodo, quando serve.

A cottura ultimata, **togliete il filo dell'arrosto** e disponetelo al caldo su di un piatto di servizio. **Preparate intanto la salsa di accompagnamento** di questa pietanza, deglassando il fondo di cottura e **passando al setaccio** le verdure che vi unirete; irrorate con questa salsa l'agnello, e **servite immediatamente**.



Consiglio

Se volete, potete portare la **spalla d'agnello** in tavola **intera, etagliarla davanti ai vostri commensali**, oppure, per maggiore praticità, potete tagliare la carne in cucina, e disporre le singole fette nel piatto di ogni vostro commensale, irrorandole con la salsa di accompagnamento.

Sedesiderate addensare di più la **salsa** di accompagnamento dell'agnello, stemperate un **cucchiaino di farina** in poco brodo freddo (o in qualsiasi liquido) e aggiungetelo al fondo di cottura precedentemente passato al setaccio; mettete il tutto **sul fuoco e portate ad ebollizione**, lasciando addensare.





La **laspalla di agnello disossata** è molto più **facile da tagliare** e si presenta meglio sul piatto; quando l'avrete disossata **arrotolate** il pezzo di carne e **legatelo** strettamente con uno spago sottile prima di farlo cuocere arrosto.

Nei **mesi estivi** la qualità della **carne di agnello** è di solito **più scadente**, perciò l'agnello deve essere mangiato nei **mesi più freddi**.