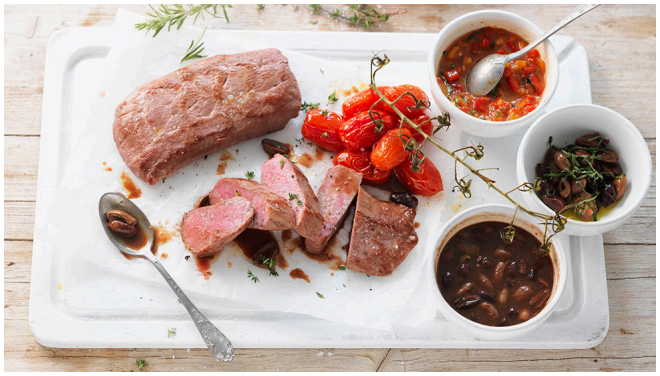
Fetta di rognone di agnello con ragù di peperoni e fondo bruno alle olive

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	1 Ore
Tempo di cottura	1 Ore 5 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2017

Fetta di rognone di agnello

2 fette di rognone di agnello, da 200 g ciascuna

40 g di olive, taggiasche

2 rametti di rosmarino

Mettere la carne, le olive e il rosmarino in un sacchetto per sottovuoto e confezionare sottovuoto a intensità 3. Collocare il sacchetto per sottovuoto nel contenitore di cottura forato e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Vacuisine 57 °C per 40 Min.

Preparare

100 ml di fondo bruno, demi-glace

30 g di olive, taggiasche

1 CM di olio d'oliva

½ mazzetto di basilico

sale

pepe

Portare il fondo bruno a ebollizione insieme alle olive. Frullare grossolanamente il resto degli ingredienti con un frullatore a immersione e condire.

olio, per rosolare

sale

pepe

1 CM di burro, per irrorare

Estrarre la carne dal sacchetto per sottovuoto e raccogliere le olive. Aggiungere il decotto al fondo bruno con le olive.

Condire la carne, asciugarla tamponando e rosolarla brevemente nell'olio caldo su tutti i lati. Aggiungere il burro e una volta sciolto irrorarvi l'agnello, quindi lasciar riposare.

Ragù di peperoni

500 g di peperoni, rossi e gialli

1 spicchio d’aglio

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda

Tagliare i peperoni a metà e asportare la parte interna bianca. Disporre i peperoni su una teglia rivestita con carta da forno con la buccia rivolta verso l’alto. Mettere l’aglio in camicia sulla teglia accanto ai peperoni. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata e arrostire finché la pelle non diventa nera.

Infornare l’alimento

Aria calda 230 °C per 25 Min.

½ mazzetto di basilico

sale

pepe

Togliere la pelle dei peperoni e tritare grossolanamente la polpa. Sbucciare lo spicchio d’aglio cotto e tritarlo finemente.

Staccare le foglie di basilico dai gambi e tagliarle a striscioline. Mescolare i peperoni con olio d’oliva, aglio e basilico e condire.

Tagliare l’agnello e disporlo insieme al ragù di peperoni, alle olive e al fondo bruno.

Accessori

Sacchetto per sottovuoto

Teglia d’acciaio inossidabile forata

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019