



LE RICETTE DI SCHÖFFERHOFER

Secondi di carne

Abbacchio al forno con patate fondenti

Ingredienti per 4 persone

800 g di sella di abbacchio (agnello da latte) - 5 cl d'olio extravergine d'oliva - 2 dl di Schofferhöfer - 2 foglie d'alloro - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di erbe aromatiche - 1/2 carota - 1 cipolla piccola - 1/2 costa di sedano - sale e pepe

Per le patate: 400 g di patate - 50 g di burro - 4 cucchiaini di fondo bruno - sale

Sgusciate le canocchie crude, recuperate la polpa delle code, tritatela e conservatela. Pulite e rifilate la sella d'abbacchio. Legatela, quindi rosolatela in padella a fuoco vivo con metà olio. Levate dal fuoco e lasciate riposare.

Versate l'olio rimanente in una teglia pre-riscaldata in forno, ponetela sul fornello e rosolate le verdure precedentemente tagliate a cubetti molto piccoli.

Quindi sfumate con la birra e aggiungete l'aglio, le erbe aromatiche e infine la sella.

Terminate la cottura in forno 180 °C per 20 minuti.

Sbucciate le patate e tornitele a olivetta. Lavatele e sbianchitele in acqua salata.

Scolatele e asciugatele. Sciogliete il burro in una casseruola,

disponete le patate, salatele leggermente e rosolatele a fuoco moderato.

Unite quindi il fondo bruno e terminate la cottura in forno a 160 °C per circa 20 minuti, o fino al completo assorbimento del liquido.