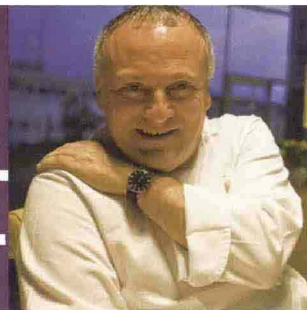


a cura di Antonello Colonna

PAROLA DI CHEF



ANTONELLO COLONNA
OPEN COLONNA - ROMA

Carrè d'agnello, birra, cereali e supplì alla menta

Nel periodo pasquale sicuramente l'abbacchio, simbolo religioso, culturale e tradizionale di questo momento dell'anno, è ciò che più velocemente associamo alla gastronomia romana. La cucina capitolina ha tantissime ricette create con l'agnello e mi piace ricordare che proprio l'abbacchio romano, ovvero l'agnello da latte che non supera i 40 giorni di vita e i 5/6 kg di peso, è stato inserito nelle eccellenze agroalimentari dell'Unione Europea, sottolineando l'alta qualità di questo allevamento specificatamente sul territorio laziale. Il suo consumo è molto diffuso non solo nel Lazio ma in tutto il centro Italia, diventando un elemento tipico di varie tradizioni italiane. In questa ricetta che vi presento, ho voluto che alcuni degli elementi più importanti della romanità venissero "orchestrati" per esaltare i sapori di questo piatto che nella sua originalità non perde mai le sue origini.



Ingredienti per 4 persone

carrè d'agnello - 1
riso Carnaroli - 100 gr
arachidi salate - 50 gr
fiocchi di cereali - 100 gr
birra lager - 33 cl
patata viola - 50 gr
scalogno - 1
menta fresca - 1 mazzetto
uovo - 1
pecorino - qb
olio extravergine di oliva
sale - qb
pepe - qb
pan grattato - qb

Preparazione

Staccare dal carrè il filetto e ricavarne le costine. Passare il filetto salato e pepato nell'uovo e poi impanarlo nei fiocchi di cereali. A questo punto, friggerlo per 5 minuti in olio a 170°. A parte, cuocere le costolette a scottadito, rosolandole in padella pochi minuti per parte. Per il supplì, preparare un risotto in bianco molto tirato e mantecarlo con il pecorino romano, lo scalogno e le foglie di menta fresca. Modellare i supplì e impanarli con una miscela di pan grattato e arachidi tostate tritate, friggerli in olio caldo fino a doratura. Per la salsa alla birra, emulsionarla in un frullatore fino a creare una leggera crema e infine creare delle chips con la patata viola precedentemente tagliata alla mandolina, quindi friggerle fino a croccantezza. Disporre il supplì, la costina dell'agnello e il filetto tagliato a metà. Completare con una grattata di pepe.

Abbinamento vino: *Cesanese di Olevano Romano - Franco Caporilli*