



Fagottini di Agnello alle Erbe

INGREDIENTI

Polpa di Agnello tritata
(spalla o pancia)

Scalogne tritate

Salvia

Rosmarino

Timo

Pane Carrè senza
crosta

Uovo pastorizzato

Formaggio Grana

Pancetta fresca di
maiale tagliata sottile

Poco sale

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto con la polpa di agnello tritata 2 volte, il pane carrè spezzettato, l'uovo, il formaggio grana, gli scalogni tritati, le erbe aromatiche tritate e salate. Lavorate l'impasto finché diventa omogeneo.



Stendere la pancetta sul piano di lavoro a due fette per involtino dove poserete l'impasto formato a piccolo cilindro.



Arrotolate e fermate il tutto con uno stecchino, poi una volta ultimati, stenderli su un vassoio cercando di abbellire il tutto con delle erbe aromatiche e dei pomodori a ciliegia.



COTTURA

COTTURA CONSIGLIATA: Rosolate gli involtini con olio e burro, aggiungete uno scalogno tritato, bagnate col vino e il Marsala, lasciate parzialmente evaporare a fuoco alto, quindi cuocete coperto e a fiamma dolce per circa 20 minuti.