

Lombatina di agnello, polentina fritta e ristretto al pomodoro



Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Agnello: 600 gr
- Basilico: q.b.
- Cipolla bianca: 80 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Polenta rafferma: 300 gr
- Rosmarino: q.b.
- Sale: q.b.
- Timo: q.b.
- Vino bianco: 0,2 l

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr



Preparazione

1. Disossare il carré di agnello separando la lombatina dalle ossa.
2. Usare queste ultime per creare il ristretto facendole cuocere per 2 ore, prima rosolandole, poi aggiungendo sale, pepe, cipolla, aglio e timo.
3. Concludere il ristretto sfumando con vino bianco e aggiungendo **Passata Classica Pomi**.
4. Filtrare il tutto molto finemente e riportare sul fuoco fino ad ottenere una salsa densa e saporita.
5. Nel frattempo marinare la lombata con sale, pepe, timo, rosmarino, olio e aglio.
6. Procedere con la cottura della lombatina in padella su tutti i lati.
7. Coprire la lombatina d'agnello e lasciarla riposare per 5 minuti, per poi infornarla a 200° gradi per 6 minuti.
8. Nel frattempo, friggere intanto la polenta rafferma tagliata a cubetti.
9. Ultimata la cottura dell'agnello, lasciarlo riposare per 4 minuti e poi affettarlo per l'impattamento.