

Tegame a due maniglie in pietra ollare

Misure: da 20 a 30 cm.

Catalogo Agnelli: art. 110/OL

Agnello stufato con carciofi, scalogno e menta

TECNICA DI COTTURA:
stufatura

METODO:
cottura in umido

STRUMENTI DI COTTURA:
Tegame a due maniglie in pietra ollare

STRUMENTI COMPLEMENTARI:
- Padella a un manico
in alluminio antiaderente

PREPARAZIONE:

Pulire e tagliare a metà i carciofi.

Pelare gli scalogni.

Tagliare l'agnello a pezzi non troppo grossi.

Versare l'olio nella pietra ollare e portarlo in temperatura. rosolare l'agnello e gli scalogni. Bagnare con il vino evaporare.

A parte in una padella di alluminio antiaderente fare colorire i carciofi con un goccio di olio. Nel tegame di pietra ollare aggiungere i carciofi, metà della menta e il fondo.

Coprire e cuocere per circa 60 minuti a fuoco moderato. Servire con un rametto di menta fresca.



INGREDIENTI

Agnello	kg. 2
Carciofi	n. 10
Scalogni	n. 30
Fondo di agnello	q.b.
Vino bianco	gr. 150
Olio extra vergine di oliva	gr. 30
Sale e pepe	q.b.
Scorza di limone	q.b.
Menta fresca	gr. 10

IDEALE PER:

- Cottura in umido
- Cottura lenta a bassa temperatura

COTTURA ALTERNATIVA:

- Cottura di polenta
- Cottura di zuppe sia di carne che di pesce

VALUTAZIONI:

- Teme gli urti e gli shock termici
- Maneggevolezza limitata dal peso
- Mantiene a lungo il calore anche dopo avere spento la fiamma
- Non richiede l'uso di spargifiamma
- Ottima per il servizio in sala



CONSIGLI:

Per la grande capacità di mantenere il calore è indicata per tutte le preparazioni che richiedono tempi lunghi di cottura con una presenza di liquido più o meno consistente e una intensità di calore moderata, come le stufature. Adatta anche per la preparazione di zuppe di legumi e brodetti di pesce.

Prestare la massima attenzione prima, durante e dopo l'utilizzo per evitare che subisca shock termici e urti, data la fragilità della pietra. Si consiglia il lavaggio con sola acqua calda senza detersivo.



STRUMENTI DI COTTURA PROFESSIONALI

