

Bocconcini di agnello al profumo di caffè



INGREDIENTI

1 Kg Carré di agnello	Caffè in chicchi
600 g Sedano rapa	Caffè solubile
500 g Latte	Burro
100 g Panna	Caffè espresso
1 Gambo di sedano	Timo
1 Carota	Aglio
1 Cipolla	Grana grattugiato
Amido di mais	Vino rosso secco
	Olio extravergine d'oliva
	Sale
	Pepe

Procedimento:

- Disossate il carré di agnello ricavando la polpa e conservando gli ossi.
- Riducete la polpa in 16 dadi. Pestate grossolanamente un cucchiaino di chicchi di caffè.
- Raccogliete i dadi di polpa in una pirofila, profumateli con un cucchiaino di caffè solubile, con i chicchi di caffè pestati e qualche rametto di timo; salate, pepate

e ungete con un filo di olio. Massaggiate bene i dadi, sigillate la pirofila con la pellicola e lasciate marinare in frigo per 2 ore.

- Tostate gli ossi a pezzi in casseruola con un paio di cucchiaini di olio, dopo 5-7' eliminate il grasso di cottura, unite nuovo olio e sedano, carota e cipolla a dadini, uno spicchio di aglio, un cucchiaino di chicchi di caffè pestati e lasciate rosolare sulla fiamma viva per 2-3'.
- Bagnate con mezzo bicchiere di vino, fate evaporare la parte alcolica, aggiungete anche una tazza di caffè espresso e acqua fredda fino a coprire; portate a ebollizione, poi riducete la fiamma e cuocete dolcemente per 1 ora. Infine spegnete e filtrate questo fondo.
- Sbucciate il sedano rapa e tagliatelo in fette spesse non più di 1 cm. Ricavate dalle fette 16 rondelle usando un anello tagliapasta (ø 3 cm). Tritate tutto il resto del sedano rapa.
- Raccogliete tutto il sedano rapa (le rondelle e quello tritato) in una casseruola con il latte e la panna e portate sul fuoco; dopo 15' di cottura togliete le rondelle e proseguite a cuocere fino a quando tutto il liquido non sarà stato assorbito: ci vorranno in totale 35'. Salate, pepate e unite 10-15 g di grana. Frullate in crema.
- Rosolate le rondelle di sedano rapa in una noce di burro spumeggiante per 1-3' per lato.
- Riportate sul fuoco il fondo filtrato e portate a ebollizione. Sciogliete un cucchiaino di amido di mais in poca acqua fredda, poi unitelo al fondo mescolando con la frusta; dopo 1-2' di bollore spegnete.
- Ripulite i dadi di agnello dalla marinata e rosolateli in padella in una noce di burro per 20 secondi su ogni lato. Distribuite la crema di sedano rapa nei piatti, in ognuno disponete 4 rondelle di sedano rapa e sopra 4 dadi di agnello. Completate con il fondo e decorate a piacere con foglioline di timo e chicchi di caffè pestati.