

## Lombata di Agnello al timo con orecchiette al torchio, passatina di fave



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
30 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

Ingredienti per 6 persone:

Carre' di agnello fresco: n°1+ ½

Timo fresco: n° 18 rametti

Aglio in camicia: n° 2 spicchi (schiacciato)

Mirepoix di verdure: g. 100 (sedano, carote e cipolle tagliate a pezzettoni)

Vino bianco secco: g. 100

Semola di grano duro rimacinata: g. 220

Acqua tiepida: g. 80

Fave fresche: g. 900

Scalogno tritato: n° 2

Carciofi: n° 3

Pomodori datterini: n° 18

Olio extravergine di oliva: g. 120

Sale e pepe da mulino: q.b.

Peperoncino tritato: q.b.

Brodo vegetale: q.b.

Per la Tempura:

Farina bianca "00": g. 200

Riso carnaroli: g. 100

Birra scura: g. 150 circa

Ghiaccio tritato: n° 7-8 cubetti

Olio di arachidi: lt. 2 (per frittura)

## Istruzioni per la preparazione

- Disporre la semola di grano di duro nella ciotola inox del KCC, già predisposta di gancio impastatore; aggiungere gradatamente l'acqua ed impastare alla velocità 2 per circa 1-2 minuti. L'impasto dovrà risultare molto sbriciolato.
- Montare il torchio con la sua trafilatura in bronzo ed iniziare a preparare le orecchiette; una volta pronte si potranno consumare fresche, oppure seccare o congelare nel freezer di casa.
- Disossare i carni d'agnello ed ottenere 3 lombate. Con le ossa e la mirepoix di verdure preparare a parte un buon fondo chiaro.
- Sgranare le fave dal loro baccello.
- Montare il food processor nella presa superiore e tritare gli scalogni; appassirli poi dolcemente nella ciotola inox del KCC già predisposta con lo speciale gancio a spirale con spatola e con un filo d'olio extravergine, alla velocità 1 di mescolamento (inserire loghino con freccine e bollino rosso) x 2 minuti, impostando il termostato a 90°C. Aggiungere le fave, alzare la temperatura del termostato a 140°C x 1 minuto, quindi rasare col brodo vegetale e continuare la cottura a 100°C x 10 minuti, regolando la velocità di mescolamento sul 3 (inserire loghino con freccine e bollino rosso). Regolare di gusto con sale, pepe e peperoncino, quindi, appena saranno cotte, versarle ancora calde nel frullatore a caraffa in acciaio inox ed emulsionarle con un filo d'olio extravergine. Ritirare e conservare al caldo.
- Montare nuovamente il food processor, togliere la lama sostituendola con il disco affettaverdure, quindi affettare i carciofi.
- Nella presa frontale del KCC montare il macinagranaglie, regolando il grado di macinatura; macinarvi il riso per ottenerne farina utile per preparare la tempura. Unire le due farine e metterle nel frullatore a caraffa in acciaio inox; aggiungere la birra ed il ghiaccio e frullare alla massima velocità x 1 minuto circa.
- Versare l'olio di arachidi nella ciotola inox del KCC e portarlo ad una temperatura di 130°C, agendo sul termostato. Passare con cura i carciofi nella tempura e friggerli finché risulteranno ben dorati. Salarli poi in superficie. Effettuare la stessa operazione con i pomodorini.
- Condire le lombate d'agnello con olio, pepe, sale e foglie di timo; cuocerle da ogni lato utilizzando la ciotola inox del KCC, un filo d'olio extravergine e gli spicchi d'aglio, ad una temperatura di cottura di 140°C. Toglietele al sangue e lasciarle al caldo; montare lo speciale gancio a spirale con spatola e deglassare la ciotola col vino bianco. Lasciar evaporare, aggiungere il fondo chiaro di agnello e portarlo a bollore, ad una temperatura di 100°C. Regolare di gusto.
- Cuocere le orecchiette al dente nel brodetto d'agnello, regolando la velocità di mescolamento sul 3 (inserire loghino con freccine e bollino rosso), mantenendo la temperatura di bollore.
- Impiattare la passatina di fave mettendola sul fondo di ogni piatto e disporvi al centro le orecchiette. Tagliare le lombate in 18 fette spesse e disporle attorno alle orecchiette (3 fette ogni piatto). Alternare ogni fetta d'agnello con 1 pomodorino fritto. Disporre i carciofi fritti, al centro, sopra le orecchiette.



- Decorare con rametto di timo e servire.