

Andrea Congiusta
Chef My.Ale Club (Roma)



PASTO RURALE

In ricetta: Birra Moretti Grani Antichi
In abbinamento: Birra Moretti Grani Antichi

INGREDIENTI:

PER HUMMUS DI CECI

500 g ceci secchi
2 cipolle dorate
4 limoni freschi
2 l di acqua
Sale q.b.

PER LA GRANELLA DI CECI

300 g ceci secchi
2 l di olio di semi di arachide
Sale q.b.

PER TERRINA D'AGNELLO

1,5 kg spalla d'agnello
750 ml Birra Moretti Grani Antichi
1,5 l di acqua
2 coste di sedano
2 carote
20 g timo
20 g rosmarino
Sale q.b.
50 g maizena

PER BRODO DI CECI AFFUMICATO AL FIENO

200 g fieno
Sale q.b.
Paprika affumicata q.b.

PREPARAZIONE

PER HUMUS DI CECI

Versate in una pentola a pressione i ceci rinvenuti per una notte in acqua, 2 litri d'acqua e 2 cipolle dorate tagliate a metà e cuocete per un'ora. Una volta cotti, versate 400 g di ceci in un tombolino per pacojet con 250 g di liquido di cottura. Abbattete il tutto e pacossate il contenuto, ripetendo l'operazione di abbattimento per tre volte finché non si ottiene un composto liscio. Successivamente passate il composto con un setaccio a maglia fine e, infine, condite con il succo filtrato di 3 limoni e il sale.

PER GRANELLA DI CECI

Frullate al cutter 300 g di ceci rinvenuti per una notte in acqua, asciugate il composto con della carta da cucina, in modo tale da poter togliere l'acqua in eccesso, frigate il composto in olio di arachidi a 180°. Infine, condite la granella ottenuta con del sale.

PER TERRINA D'AGNELLO

In una padella calda rosolate la spalla d'agnello. Una volta rosolata, mettetela in pentola pressione con 2 coste di sedano, 2 carote, timo, rosmarino, Birra Moretti Grani Antichi e acqua. Cuocete il tutto per 1 ora e 30 minuti. Una volta raffreddato, separate la carne dagli altri elementi, filtrando il liquido di cottura. Riducete a fuoco medio il liquido di cottura a un terzo e legatelo con 50 g di maizena diluita in acqua fredda. Tritate al coltello la carne di agnello e unitela con un po' di sale e la salsa di cottura legata, versate il composto in una teglia alta circa 2 cm e lasciatela raffreddare in frigorifero.

PER BRODO DI CECI

Prendete il liquido di cottura ottenuto dalla cottura dei ceci in pentola a pressione, conditelo con un po' di sale e mettetelo in infusione con dei trucioli bruciati di fieno avvolti in etamina.

IMPIATTAMENTO

Tagliate una porzione della terrina di agnello alto circa 5 cm per 1,5 cm di larghezza. Posizionala su di una teglia e ricopritela con un po' di salsa di birra e agnello; mettetela in forno per 3 minuti a 170°. Una volta pronta, posizionala al centro del piatto: alla sinistra posizionate una parte dell'hummus di ceci a temperatura ambiente, con una spolverata di paprika affumicata in cima, sul lato opposto versate la granella di ceci. Infine terminate il piatto versando a tavola il brodo di ceci affumicato al fieno molto caldo.