

# Stinco con crauti e gnocchi al parmigiano

Tempo totale **240 Min** **40 Min** Tempo di preparazione **200 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per l'agnello:

<b>1 l</b>	di brodo di agnello
<b>500 ml</b>	<u>Salsa Teriyaki Marinata</u> <u>Kikkoman</u>
<b>3,25 kg</b>	di stinchi di agnello con osso (10 pezzi da circa 325 g l'uno)
<b>10 g</b>	di amido di mais (maizena)
<b>50 ml</b>	di olio vegetale per irrorare

### Per i crauti:

<b>50 g</b>	di burro
<b>200 g</b>	di scalogno, a fette
<b>30 g</b>	di paprika affumicata in polvere
<b>1 kg</b>	di crauti (peso sgocciolato)
<b>500 ml</b>	di vino bianco
<b>1 l</b>	di brodo vegetale
	Sale
	Pepe

### Per gli gnocchi:

<b>600 g</b>	di gnocchi freschi (da banco frigo)
<b>50 g</b>	di burro
<b>100 g</b>	di parmigiano, grattugiato al momento
<b>30 g</b>	di pinoli, tostati
<b>20 g</b>	di prezzemolo, tritato finemente
	Noce moscata, grattugiata al momento

### Per il pesto:

<b>50 g</b>	di prezzemolo, lavato
-------------	-----------------------

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Unisci il brodo di agnello e la Marinatura Teriyaki Kikkoman, poi metti sottovuoto gli stinchi di agnello. Cuoci in forno combinato a 90 °C per circa 4 ore e mezza.

### Passaggio 2

Nel frattempo, per i crauti alla paprika, fondi il burro in una casseruola e fai appassire lo scalogno per 1-2 minuti. Cospargi con la paprika in polvere e continua a far appassire brevemente. Aggiungi i crauti, sfuma con il vino e aggiungi il brodo. Lascia sobbollire dolcemente per circa 45 minuti, finché il liquido non si sarà completamente ridotto. Aggiusta di sale e pepe.

### Passaggio 3

Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata seguendo le istruzioni sulla confezione. Trasferiscili in una padella capiente con il burro e mantecali con un po' della loro acqua di cottura. Prima di servire, incorpora il parmigiano, i pinoli e il prezzemolo, poi condisci con un po' di noce moscata.

### Passaggio 4

Per il pesto, frulla il prezzemolo, la scorza di limone e i pistacchi con l'olio d'oliva usando un frullatore a immersione, poi sala.

### Passaggio 5

Togli gli stinchi di agnello dal sacchetto sottovuoto,

**15 g** di scorza di limone  
**100 g** di pistacchi, tostati e pelati  
**100 ml** di olio d'oliva  
Sale

raccogli il loro liquido di cottura e fallo ridurre leggermente. Mescola l'amido di mais con un po' d'acqua e aggiungilo al liquido per addensarlo. Irrora gli stinchi con l'olio vegetale e riscaldali in forno a 180 °C per circa 20 minuti.

### Passaggio 6

Per servire, disponi i crauti sui piatti e posiziona lo stinco d'agnello al centro. Metti gli gnocchi al parmigiano intorno e irrrora con il pesto e la salsa.