

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:

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

Per i crauti:

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

Per gli gnocchi:

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

Per il pesto:

- 50 g** 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 irrori con il pesto e la salsa.