



I consigli dello chef

The chef's advice

di Giuseppe Daddio

Executive chef
del ristorante
Locanda delle Trame,
via Maria Sofia
di Baviera, 1
Vaccheria di San
Leucio (CE) Tel.
0823.304055

Carrè di Agnello con pere e sedano e salsa al Pallagrello nero

Ingredienti per 6 persone:

Per il carrè di agnellone: N° 2 carrè di agnellone fresco di Razza Laticauda; erbe aromatiche fresche q.b. (timo, maggiorana, santoreggia); olio extra vergine di oliva Lauriello q.b.; sale maldon q.b.; pepe nero di mulinello q.b.

Per il sedano e la pera cotta nello sciroppo al vino bianco: Vino bianco g 500 (falanghina); Acqua g 500; zucchero di canna grezzo g 30; sale di sedano g 10; pere spadone N° 3; sedano bianco costa g 350; olio extra vergine di oliva Lauriello q.b.; sale e pepe q.b.

Per la salsa al Pallagrello nero: Vino rosso Pallagrello g 500; miele di castagne g 100; scalogno N° 1; cannella; N° 1 piccola stecca; fondo bruno di carne g 150; sale e pepe q.b. Sezionare il carrè di agnello in 3 pezzi.

Una volta eliminata la copertina e le parti cartilaginose, condire i carrè sezionati con olio d'oliva, pepe di mulinello ed erbe aromatiche a ramoscelli. Rosolare in padella di rame l'agnello, proteggendo le costine con della carta argentata, onde evitare di bruciacchiarle. Cuocere a fuoco moderato il carrè in padella irrorandolo continuamente con il suo grasso. Continuare la cottura in forno per circa 5 minuti a 190°C. (Per avere una cottura precisa rispettare i 53°C. al cuore) lasciar riposare per qualche minuto ed insaporire con il sale maldon.

Per il sedano e pere cotte nello sciroppo:

Pelare le coste di sedano, sbianchirle nello sciroppo realizzato facendo bollire il vino con acqua, sale di sedano e zucchero di canna grezzo. Stesso procedimento vale per le pere: sbucciare le pere, eliminare il torsolo e cuocerle per circa 5 minuti nello sciroppo. Saltare le pere con il sedano in una padella con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Per la salsa al vino: Portare tutti gli ingredienti ad ebollizione con gli aromi, lasciar ridurre per oltre il 60% del volume iniziale. Infine aggiungere il fondo di carne.

Per l'assemblaggio del piatto: Posizionare su un piatto il sedano e la pera cotta nello sciroppo. Accomodare il carrè sezionato in costine. Salsare con la riduzione di Pallagrello nero.



Servire il piatto con il *Pallagrello nero*
Azienda Michele Alois



Rack of lamb with pears and celery with a sauce of Pallagrello Nero red wine

Ingredients (serves 6):

For the lamb rack: 2 fresh lamb racks (use Laticauda lamb if possible); fresh herbs to taste (thyme, marjoram, savory); Lauriello varietal extra virgin olive oil to taste; Maldon salt to taste; freshly milled black pepper to taste.

For the celery and the pear cooked in white wine syrup: 500 ml white wine (Falanghina); 500 ml water; 30 g raw cane sugar; 10 g celery salt; 3 Spadona pears; 350 g white celery stalks; Lauriello varietal extra virgin olive oil to taste; salt and pepper to taste.



For the Pallagrello Nero red wine sauce: 500 ml Pallagrello red wine; 100 g chestnut honey; 1 shallot; 1 small stick cinnamon; 150 ml brown meat stock; salt and pepper to taste.

Cut the lamb rack into three portions. Remove the membrane and the gristly parts then season the portions with olive oil, freshly milled pepper and whole sprigs of fresh herbs. Brown the lamb in a copper saucepan, protecting the rib bones with foil to prevent them from burning. Cook the rack on a moderate heat, basting continuously with its own fat. Finish cooking in the oven for about 5 minutes at 190°C (for perfect results, the core temperature should be 53°C). Leave to rest for a few minutes then season with Maldon salt.

For the celery and pears cooked in syrup: Prepare the celery stalks and blanch in a syrup made by boiling the wine with water, celery salt and raw cane sugar. Cook the pears the same way: peel the pears, remove the stalk and cook for about 5 minutes in the syrup. Sauté the pears and celery in a pan with a drizzle of olive oil.

For the wine sauce: Bring all the ingredients except for the stock to the boil together with the spices and reduce by more than 60% of the initial volume. Add the brown meat stock last.

Assembly: Place the celery and pear cooked in syrup on the plate. Arrange the rack, cut into chops. Sauce with the Pallagrello Nero reduction.

Serve with Pallagrello Nero by Azienda Michele Alois