

VareseNews

Il medaglione di agnello con timballo di patate e peperoni di chef Luisa Valazza

Pubblicato: Martedì 15 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de "Il Sole" di Ranco, **Massimiliano Celeste** de "Il Portale" di Pallanza, **Rita Possoni** del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Valazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. ([GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO](#)). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "**Le ricette di Natale 2015**" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre [on line sul sito di Tigros](#).*

La ricetta di oggi è di **Luisa Valazza**, chef del ristorante **Al Sorriso di Soriso (NO)**: ristorante a due stelle Michelin in un borgo antico in provincia di Novara. Luisa è una delle più celebri interpreti dell'arte culinaria mondiale, donna schietta e sincera che ama le tradizioni gastronomiche del territorio. Laureata in lettere e pittrice per passione, anche le sue creazioni in cucina sono il frutto di una scelta cromatica.

La ricetta proposta oggi è un secondo ben strutturato: **Il medaglione di agnello da latte con aglio fresco e timo, servito con timballo di patate e peperoni**.



MEDAGLIONE DI AGNELLO DA LATTE CON AGLIO FRESCO E TIMO

Ingredienti

per 4 porzioni

600/700 g di cotolette di agnello (2 o 3 per ogni commensale)

Olio di oliva

8 spicchi di aglio con la loro pelle

150 g di burro

4 cucchiaini di erbe aromatiche miste tritate accuratamente

(rosmarino, timo, prezzemolo, erba cipollina)

Sale e pepe

4 rametti di timo

Preparazione

Rosolare da tutti i lati le cotolette di agnello nell'olio salandole e cuocere in forno per 8 minuti (il tempo di cottura varia in base alla dimensione delle cotolette di agnello che devono rimanere al sangue).

Togliere dal forno e lasciare riposare al caldo. In un pentolino sciogliere il burro, aggiungere l'aglio cotto insieme all'agnello e un rametto di timo. Lasciare spumeggiare il burro aromatizzato.

Servito con

TIMBALLO DI PATATE E PEPERONI

Ingredienti

per 4 porzioni

4 patate di media grossezza

2 peperoni rossi e carnosì

Servito con

1 cucchiaino di sale grosso

1 dl di olio di oliva

Preparazione

Tagliare in 4 i peperoni, privarli dei semi e delle parti bianche. Disporli su una teglia, irrorarli con l'olio e il sale grosso. Cuocerli in forno a 180°C per 30 minuti. Levarli dal forno e togliere subito la pelle. Bollire le patate in acqua salata lasciandole al dente. Con un coppapasta creare 12 dischi di peperone e altrettanti di patata. Formare i 4 timballi alternando le fette di patate con quelle dei peperoni. Mettere nuovamente in forno a 180°C per pochi minuti e servire.

Composizione del piatto

Rotolare le cotolette nel trito di erbe aromatiche. Disporle nel piatto (2 o 3 per ogni commensale) con 2 spicchi di aglio. Condire con il burro aromatizzato. Affiancare alle cotolette il timballo di patate e peperoni guarnito con 3 rametti di timo.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it