

SAPS

*Associazione per lo studio di materiali
e forme degli strumenti di cottura*

TEGAME A DUE MANIGLIE IN PIETRA OLLARE

Misure: 24 cm.

IDEALE PER :

Stufatura

ricetta: *Agnello stufato con carciofi scalogno e menta*

Cottura lenta a bassa temperatura

ricetta: *Crema di ceci con cime di rapa
al pecorino e ricotta*

VALUTAZIONI:

Durata nel tempo: molto duratura se non subisce shock termici e urti

Maneggevolezza: piuttosto limitata per la pesantezza del prodotto

Versatilità: adatta a tutti i tipi di cotture che richiedono una lunga permanenza a fuoco moderato

Sicurezza: ottima stabilità sul piano di cottura

Manutenzione: lavare con acqua calda senza detersivi

Altro: ottimale per il servizio in sala perchè mantiene a lungo il calore



COTTURA ALTERNATIVA:

Cottura di polenta

Cottura di zuppe sia di carne che di pesce



SAPS

*Associazione per lo studio di materiali
e forme degli strumenti di cottura*



Ricetta a cura di Chicco Coria

AGNELLO STUFATO CON CARCIOFI SCALOGNO E MENTA

secondo di carne

TECNICA DI COTTURA:
stufatura

METODO:
cottura in umido

INGREDIENTI

Agnello	kg.	2
Carciofi	n.	10
Scalogno	n.	30
Fondo di agnello	q.b.	
Vino bianco	gr.	150
Olio extra vergine di oliva	gr.	30
Sale e pepe	q.b.	
Scorza di limone	q.b.	
Menta fresca	gr.	10

STRUMENTI DI COTTURA:

Tegame a due maniglie in pietra ollare
Misure: 24 cm.

STRUMENTI COMPLEMENTARI:

Padella a un manico in alluminio antiaderente

PREPARAZIONE

Pulire e tagliare a metà i carciofi. Pelare gli scalogni.
Tagliare l'agnello a pezzi non troppo grossi.
Versare l'olio nella pietra ollare e portarlo in temperatura.
Fare rosolare l'agnello e gli scalogni.
Bagnare con il vino e fare evaporare.
A parte in una padella di alluminio antiaderente fare colorire i carciofi con un goccio di olio.
Nel tegame di pietra ollare aggiungere i carciofi metà della menta e il fondo.
Coprire e cuocere per circa 60 minuti a fuoco moderato.
Servire con un rametto di menta fresca.

