

Cottage Pie

Senza glutine



Ingredienti

Macinato di manzo 1 kg

Piselli surgelati 200 gr

Cipolle 1

Carote 200 gr

Concentrato di pomodoro 1 cucchiaio

Aglio 3 spicchi

Rosmarino 1 rametto

Brodo di carne 280 ml

Farina di riso 40 gr #

Olio EVO 4 cucchiaini

Sale qb

Per il composto di patate

Patate 1.5 kg

Latte senza lattosio 120 ml

Tuorlo d'uovo 1

Emmental 60 gr

Burro senza lattosio 20 gr

Sale qb

Pepe bianco qb

Procedimento

Cuocete le patate, sbucciate e tagliate in 4 parti, in acqua bollente salata. Mentre le patate cuociono, in un tegame con olio fate soffriggere un battuto di cipolla e carota. Aggiungete anche l'aglio spremuto e fate andare per almeno 5 minuti. Trascorso questo tempo, unite in padella anche la carne macinata e lasciatela rosolare molto bene a fuoco moderato. Vi consiglio di utilizzare un macinato con una buona percentuale di grasso. Quando la carne avrà assunto un bel colore brunito aggiungete gli aghi di rosmarino tritati, il concentrato di pomodoro, il brodo, i piselli e la farina di riso. Mettete il fuoco al minimo, amalgamate e lasciate addensare il composto, quindi spengete il fuoco e, se necessario, regolate di sale. A questo punto schiacciate le patate, aggiungete il burro e 1 tuorlo, mescolate e aggiungete anche il latte e l'emmental grattugiato, insaporite il composto con un pizzico di sale e del pepe bianco. Imburrate una pirofila da forno, quindi mettete prima il composto di carne e di seguito il composto di patate, distribuite in modo uniforme e con i rebbi di una forchetta decorate la superficie. Infornate a 200 °C statico per 25-30 minuti. Sfornate e fate intiepidire leggermente prima di servire.

Ricetta originale di Luca Pappagallo