

COTTAGE PIE

Avete presente quando andate da qualche parte in giro per il mondo e volete assaggiare le specialità del posto!?!? Ho già detto diverse volte che io vado proprio in cerca di queste ma devo dire che quando son stata a Londra non ero molto preparata e al di là di tanti hamburger un club sandwich e di una fantastica colazione all'inglese non ho mangiato cose tipiche, poi mi è capitato di sfogliare una rivista di cucina tipica Britannica e ho voluto provare questo piatto, in realtà il cottage pie viene preparato con il macinato ma io amo lo spezzatino e quindi l'ho preparato con questa carne tagliata a piccoli pezzi, poi mi piace un sacco la crosticina di purè che viene messa sopra!!



COTTAGE PIE

per 3 persone

300 gr di spezzatino di manzo

1 porro

2 carote

1 piccola cipolla

2 gambi di sedano

3 cucchiaini di salsa Worcester

1 cucchiaio di farina

3 foglie di salvia

1/2 bicchiere di vino bianco

400 ml di brodo vegetale circa

650 gr di patate
1 uovo
50 gr di parmigiano Reggiano
noce moscata
sale, pepe

Pulite le verdure, tagliate le carote il sedano e la cipolla a cubetti, il porro a rondelle, soffriggete tutto in una larga padella con dell'olio extravergine d'oliva. Tagliate lo spezzatino in piccoli pezzetti e passateli nella farina, aggiungeteli alle verdure e fateli rosolare bene. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Salate, pepate aggiungete la salvia tritata e allungate con il brodo. Lasciate cuocere circa 45 minuti, se usate la pentola a pressione circa 20 minuti con meno liquido (circa 300 ml). Aggiungete la salsa Worcester. Nel frattempo lessate le patate, quando saranno cotte schiacciatele, unite l'uovo, il parmigiano, la noce moscata sale e pepe.

Mettete la carne in una terrina, livellatela e disponete sopra il purè cercando di fare uno strato uniforme.

Mettete in forno a 200° per circa 20 minuti. Se volete una crosticina più croccante cuocete gli ultimi 5 minuti con il grill al massimo della temperatura.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Cinzia
e Salter