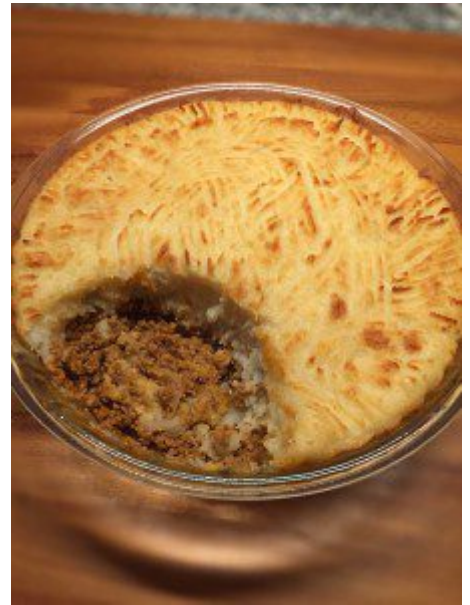


Shepherd's Pie

Lo Shepherd's Pie (in inglese lo sformato del pastore), è uno sformato di carne e patate molto tipico in Inghilterra, ha ingredienti semplici ma un sapore deciso molto particolare.

In pratica è uno strato di ragù di carne di agnello piuttosto asciutto, ricoperto da uno strato di puré di patate, il tutto cotto in forno e gratinato.

Questa è la ricetta classica, mentre una delle varianti più famose prevede l'aggiunta dei piselli alla carne.



Ingredienti per 6 persone:

per il ragù di carne:

- 700 gr di carne di agnello macinata
- 3/4 cucchiaini abbondanti di trito per soffritto (2 carote 2 cipolle e 2 coste di sedano)
- olio extravergine di oliva
- 200 ml di vino rosso
- 200 gr polpa o passata di pomodoro
- 2 foglie di alloro
- 3 cucchiaini di salsa Worcestershire
- sale, pepe

per il puré:

- 1 kg di patate, se possibile a buccia rossa (più farinose)
- 75 gr burro
- 75 gr latte intero
- sale, pepe
- + 50 gr di burro fuso per spennellare prima di

infernare.

Se non si dispone della carne già macinata, scegliere un pezzo di agnello piuttosto magro, disossarlo, tagliarlo a cubetti e tritarlo al tritacarne con un'unica passata, per mantenere le fibre della carne piuttosto sgranate.



Tritare le verdure per il soffritto, versare in una casseruola ampia 3-4 cucchiari di olio e soffriggere il trito per 4-5 minuti finché non risulta ben appassito.

Aggiungere la carne e fare dorare a fuoco vivo per almeno 8-10 minuti, finché la carne non perde tutti i succhi. Sfumare con il vino, aggiungere la salsa Worcestershire, regolare di sale e pepe, versare il pomodoro e circa mezzo bicchiere di acqua, le 2 foglie di alloro, poi continuare la cottura a fiamma bassa per circa 30 minuti, aggiungendo poca acqua quando necessario.



Al termine della cottura rimuovere le foglie di alloro, poi versare il ragù nel fondo della pirofila, spargendo bene con un cucchiaio.

Nel frattempo lavare le patate e bollirle in acqua salata per 15-20 minuti finché non sono tenere, poi pelarle e passarle al passapatate. Aggiungere il burro fuso ed il latte ed emulsionare bene con una forchetta finché il puré non risulta

ben strutturato.



Versare il puré a cucchiaiate sulla carne, spargere bene e spianare la superficie, creando qualche decoro con i denti della forchetta.



Fondere il burro al microonde e spennellare uniformemente tutta la superficie dello sformato.

Cuocere in forno a 180° (statico) per circa 25 minuti, poi attivare la funzione grill alla massima potenza per circa 10 minuti, finché la superficie della pie non risulta dorata.

Estrarre dal forno, lasciare riposare circa 5 minuti, poi servire a cucchiaiate, accompagnando con un bicchiere di un buon vino rosso.

