



Agnello glassato al miele in crema di polenta aromatizzata alla n'duja

Una ricetta particolare nata dalla golosa combinazione di due ingredienti della cultura culinaria del sud e del nord Italia. Da una parte la n'duja, tipico salame calabrese dal gusto deciso e piccante, dall'altra la polenta, la pietanza settentrionale per antonomasia, a base di farina e cereali.

L'abbinamento di queste due specialità dà vita ad un piatto unico e succulento, ovvero l'**Agnello glassato al miele in crema di polenta aromatizzata alla [n'duja](#).**



Agnello al miele in crema di polenta aromatizzata alla n'duja (Foto © Piero Cantore).

Agnello al miele in crema di polenta

Ingredienti per 4 persone

- 12 costole di agnello
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1/2 bicchiere di olio di oliva
- 80 grammi farina per polenta
- 1/2 cucchiaio di n'duja
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 1/2 cucchiaio di miele di castagne
- aromi misti q.b.

Procedimento

Per marinare la carne di agnello, sistemarla in una ciotola molto capiente coperta da un miscuglio preparato con il vino rosso, l'olio, le spezie e l'aceto di mele. Lasciare in frigo per circa 12 ore.

Trascorso questo tempo, scolare bene le costole di agnello e cuocerle in una padella

antiaderente a fuoco moderato, per 4 minuti a lato.

Nel frattempo, riprendiamo la marinatura precedentemente preparata , integriamo con il succo d'arancia, il succo di limone e il miele di castagna, ed emulsioniamo nel frullatore per qualche minuto. Versiamo la crema ottenuta in una padella insieme all'agnello e cuciniamo per circa 15/20 minuti a fuoco moderato, girando di tanto in tanto le costolette d'agnello.

Per preparare la **crema di polenta aromatizzata alla n'duja di Calabria**, mettiamo in un padellino un litro d'acqua, 80 grammi di polenta e un cucchiaio e mezzo di n'duja (si suggerisce di usare quella dell'**Accademia della n'duja di Spilinga**). Lasciamo cuocere, a fuoco lento, per circa 40 minuti, girando spesso con una frusta da cucina.

Quando le diverse preparazioni sono pronte, possiamo procedere alla composizione finale del piatto. Creiamo una base con la crema di polenta, sulla quale appoggiamo tre costolette di agnello e la cremina che si è formata durante la loro cottura. A questo punto il piatto è pronto da servire e da gustare.

Data di creazione

05/05/2017

Autore

piero-cantore