

spalla di agnello sambucano tonnato

¶

Disossare la spalla tenendo per intero lo stinco, aromatizzare e salare leggermente l'interno, legare. ¶

Adagiare in una placca, aggiungere aromi (scalogno, sedano, carote, timo), acqua 3-4 bicchieri, cuocere a foro delicato. ¶

A cottura ultimata tirare un po' di salsa di cottura. ¶

Preparare la salsa tonnata aggiungendo la salsa di cottura. ¶

Affettare e adagiare su pane nero, accompagnare con la salsa tonnata. ¶

Per la salsa tonnata: tonno, uovo sodo, acciughe, capperi della Valle Stura, salsa di cottura.