



*Elvea, festa all'italiana*

## Shepherds Pie



### ingredienten voor 8 Persone

750 g di	patate
60 g di	burro
0,75 cucchiaino da tè di	burro non salato
0,25 cucchiaino da tè di	pepe nero appena macinato
1	tuorlo d'uovo
2 cucchiaini da tavola di	olio di colza
1	ajruinen
2	carote tagliate a fettine sottili
2 spicchi di	aglio
750 g di	carne d'agnello
1 cucchiaino da tè di	sale
0,50 cucchiaino da tè di	pepe nero appena macinato
2 cucchiaini da tavola di	farina
2 cucchiaino da tè di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
250 ml di	brodo di pollo
1 cucchiaino da tè di	salsa Worcestershire
2 cucchiaino da tè di	foglioline fresche di rosmarino, tritate
1 cucchiaino da tè di	foglioline fresche di timo, tritate
120 g di	mais
120 g di	piselli

### Preparazione

- Pela le patate e falle cuocere per 10 - 15 min. Scalda il burro nel forno a microonde per ca. 35 sec. Scola le patate e rimettile nella pentola. Rimesta fino a ridurre le patate in purea e aggiungi il burro. Condisci con pepe e sale. Continua a rimestare fino a ottenere una purea liscia. Unisci il tuorlo mescolando fino a quando tutto si sia bene amalgamato.
- Preriscalda il forno a 180° C.
- Mentre le patate cuociono, puoi preparare il ripieno. Scalda l'olio di colza in una padella a fuoco medio. Aggiungi la cipolla e le carote e cuoci fino a quando cominciano appena a colorirsi, per ca. 3 - 4 min. Aggiungi la carne d'agnello, il pepe e il sale e fai cuocere fino a quando la carne si colorisce di bruno ed è ben cotta, ca. 3 min. Cospargi la carne di farina e scuoti la padella per coprire interamente di farina la carne, per ca. 1 min. Aggiungi la passata di pomodoro, il brodo di pollo, la salsa Worcestershire,





## *Elvea, festa all'italiana*

rosmarino e timo, e mescola bene il tutto. Porta a ebollizione, abbassa la fiamma e fai cuocere a fuoco basso per 10 - 12 min o fino a quando la salsa si è un poco inspessita.

- Aggiungi il mais e i piselli e distribuisci il tutto in uno strato omogeneo in una pirofila di vetro di 11 pollici per 7. Copri con la purea. Accertati che tutte le fessure siano ben chiuse, di modo che il composto non possa fuoriuscire. Livella con una spatola di gomma. Cuoci in forno per 25 min o fino a quando le patate assumono un bel colore bruno. Fai raffreddare per almeno 15 min su una griglia prima di servire.

