

SECONDI PIATTI

# Carrè d'agnello con patate al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1,5 kg  
PATATE NOVELLE 400 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
ROSMARINO 2 rametti  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Prendete il carrè d'agnello senza togliere la cotenna che lo ricopre.

Incidete la cotenna con un coltello affilato diagonalmente realizzando dei rombi.



2 Frizionate il carrè con sale e pepe.



- 3** Adagiate il pezzo di carne in una pirofila insieme alle patate novelle lavate e tagliate a metà, due rametti di rosmarino e due spicchi d'aglio.

Irrorate il tutto con l'olio extravergine d'oliva.



- 4** Infornate a 180°C per 30 minuti per ottenere una carne rosa e succulenta, se preferite una cottura più completa lasciate cuocere per 40 minuti.

Servite il carrè d'agnello ben caldo accompagnandolo con le patatine novelle.