

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello con spinaci e salsa alla senape

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1
SPINACI freschi - 500 gr
SENAPE DI DIGIONE 4 cucchiari da tè
PANNA DA CUCINA 200 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE BIANCO

Carrè d'agnello al forno con salsa alla senape: un'interpretazione "creativa" del classico agnello pasquale. Veramente elegante e raffinato questo piatto è adattissimo per un pranzo di Pasqua: i vostri ospiti non lo dimenticheranno facilmente...

PREPARAZIONE

1 Irrorate con dell'olio extravergine di oliva, aggiungeteci gli spinaci, coprite e lasciate

cuocere finchè non vedete che diventano morbidi e riducono il volume.



2 Quindi trasferite gli spinaci in una ciotola e lasciate intiepidire.



3 Prendete il carrè, incidete le costole così da dividerlo meglio dopo la cottura e massaggiare la carne con un po' di olio e condite con sale e pepe.





- 4** Aggiungete il carrè in padella e lasciate rosolare leggermente così da sigillare tutti i pori della carne.



- 5** A questo punto trasferite il carrè in una teglia ricoperta da carta forno e mettete in forno a 180°C per 15 minuti o fino al raggiungimento della cottura da voi desiderata.

Nel frattempo preparate la salsa alla senape: in una casseruola versateci la panna e fate prendere calore.



- 6 Quindi aggiungeteci la senape di Dijone e mescolate con una frusta affinché gli ingredienti si amalgamano bene.



- 7 Lasciate che la salsa prenda un po' di bollire e insaporite con un pizzico di pepe bianco e sale. Spegnete e lasciate riposare.

Tritate al coltello gli spinaci ormai freddi e conditeli con un filo di olio extravergine di oliva e sale.



- 8 Dividete il carrè aiutandovi dalle incisioni fatte in precedenza.



- 9 Servite accompagnando la carne con gli spinaci, la salsa alla senape e una spolverata di pepe.

