

SECONDI PIATTI

## Carrè d'agnello porchettato

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Fare il **carrè d'agnello porchettato** è davvero un'esperienza da provare. Questa ricetta vi permetterà di fare un delizioso secondo piatto diverso dal solito e molto ma molto gustoso. Provate questa ricetta decisamente interessante, seguendo il nostro passo passo e i nostri consigli di certo riuscirete benissimo! Se amate i secondi di carne rustici e di sostanza, vi segnaliamo anche un'altra ricetta molto interessante: [rotolo di vitello farcito](#), buonissimo!

### INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1  
SALVIA foglie - 5  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
ROSMARINO rametti - 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PER ACCOMPAGNARE

PATATE arrosto -

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare il carrè d'agnello porchettato per prima cosa sbucciate e tagliate le patate a tocchetti.



- 2 Trasferitele in una teglia foderata con carta forno e conditele con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.



- 3 Aggiungete alla teglia anche degli spicchi d'aglio a piacere, quindi mescolate il tutto con le mani.

Infornate a 180°C per circa 30 minuti.



- 4 Nel frattempo pulite il carrè d'agnello, disossatelo e apritelo a libro rimuovendo il grasso in eccesso.



- 5 Realizzate un trito di aglio, salvia e rosmarino.



- 6 Distribuite il trito sul carrè d'agnello, salate e pepate e richiudetelo legandolo con dello spago da cucina.





- 7 Incidete la parte di grasso che ricopre la superficie del carrè e fatelo rosolare in padella con dell'olio su tutti i lati.





- 8 Trasferitelo, quindi, nella teglia insieme alle patate e infornate il tutto per altri 15-20 minuti.



**9** Una volta cotto, sfornate il carrè, liberatelo dallo spago ed affettatelo sottilmente.



**10** Servite le fette di carrè accompagnandole con le patate, irrorando con un filo d'olio a crudo e decorando il piatto con un ciuffo di erbe aromatiche.



## CONSIGLIO

**Adoro l'agnello, mi consigli qualche altra ricetta?**

Provalo con lo [yogurt](#), proprio buono!

**Me ne è avanzata una porzione, posso consumarla il giorno dopo?**

Certo, lasciala in frigorifero e poi la riscaldi.