

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello all'arancia su zuppetta di patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Carrè d'agnello all'arancia su zuppetta di patate: un piatto per il pranzo di Pasqua ricco di sapori ma, soprattutto di profumi... Una ricetta particolare che verrà apprezzata anche dai palati più raffinati.

INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1 kg
CIPOLLE piccola e rossa - 1
PATATE 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola
SCORZA DI ARANCIA di 1 arancia - 1
cucchiaino da tè
MENTA 2 rametti
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Innanzitutto disossate il carrè d'agnello.



2 Tritate molto finemente le foglie di menta e metà della scorza di un'arancia.



3 Distribuite il trito di menta e arancia sul carrè d'agnello disossato; salate e pepate adeguatamente.



4 Arrotolate il carrè partendo dal lato più lungo e legatelo con dello spago da cucina.

Nel frattempo fate rosolare, in un pentolino con 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, la cipolla affettata finemente, la scorza dell'altra metà d'arancia e le patate tagliate a cubetti.



5 Quando tutti gli ingredienti saranno ben rosolati, unite un litro d'acqua e salate.



6 Portate le patate a cottura, quindi trasferitele nel boccale di un frullatore ad immersione e frullatele aiutandovi con un po' del brodo di cottura.



- 7** Trasferite il carrè d'agnello aromatizzato su di una placca da forno foderata di carta forno e irroratelo con due cucchiari d'olio extravergine d'oliva.



- 8** Infornate il carrè a 180°C per 40 minuti circa.

Togliete il carrè d'agnello dal forno e lasciatelo riposare per circa 10 minuti, quindi tagliatelo in tranci con dei tagli diagonali.

Distribuite la zuppetta di patate sul fondo dei piatti da portata ed adagiate in ciascuno un pezzo di carrè aromatizzato alla menta e arancia.

Servite il tutto ancora caldo.