

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello con carciofi alla menta

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1

CARCIOFI 4

MENTA mazzetto - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Il carré d'agnello è un ingrediente tipico del periodo pasquale, periodo nel quale vi sarà facile anche trovare i primi carciofi, teneri e adatti ad essere consumati dopo averli appena saltati in padella. Il carré d'agnello con carciofi alla menta è un bel piatto da presentare a tavola nei giorni di festa, ma talmente buono e semplice che può essere fatto anche tutte le volte che si vuole.

PREPARAZIONE

- 1 Ungete la superficie del carré e massaggiatelo bene.



- 2 Insaporite con sale e pepe, quindi mettete le foglie di menta a coprire la polpa.



- 3 Arrotolate il carré stringendolo bene.

Trasferitelo in una teglia e ungete anche la superficie.



4 Infornatelo a 180°C per 15-20 minuti.



5 Pulite i carciofi rimuovendo le foglie esterne più coriacee e pulite il pezzettino di gambo rimuovendo la corteccia più esterna.

Tagliate la punta dei carciofi che contiene le spine, tagliateli a metà e rimuovete anche la peluria nel centro.

Preparate dell'acqua acidulata con del limone, affettate i carciofi e trasferiteli nella ciotola.



6 Scaldate un giro d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia in una padella.



7 Prelevate i carciofi dalla ciotola ed asciugateli molto bene in un telo pulito.

Trasferiteli in padella e fateli saltare.



8 Salateli, aggiungete delle foglie di menta spezzettata, poca acqua e portateli a cottura.



- 9 Sfornate il carré, dividetelo in costolette e servitelo accompagnandolo con i carciofi alla menta.



- 10 Aggiungete poco sale, un giro d'olio a crudo prima di servire il carré.