

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello con carciofi alla menta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



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.

INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1

CARCIOFI 4

MENTA mazzetto - 1

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

SALE

PEPE NERO

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.