

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello pillottato al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il carrè d'agnello pillottato al forno è un secondo piatto da Re! Splendido da presentare e gustosissimo, sarà protagonista sulle vostre tavole. Se vi sembra difficile da fare vi sbagliate di grosso, seguendo la nostra ricetta passo passo riuscirete a realizzarlo senza problemi!

INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1 kg
PANCETTA (TESA) 100 gr
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 3
ROSMARINO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il carrè d'agnello pillottato, lavate innanzitutto il pezzo di carne e poi praticate in essa delle incisioni. Lavate le foglioline di alcuni rametti di rosmarino, tagliate a pezzetti la pancetta e due o tre spicchi d'aglio.

Pillottate con questi ingredienti la carne, ovvero infilate un po' di ogni ingrediente nelle incisioni appena praticate.



- 2 Salate e pepate il carrè, quindi trasferitelo in una teglia con un filo d'olio.



- 3 Cuocete l'agnello in forno a 180°C per 40 minuti, irrorandolo ogni tanto con il condimento che si formerà durante la cottura. A 5 minuti dalla fine della cottura sfumate

con un bicchiere di vino bianco.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI