

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello porchettato

di: *Cookaround*

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.



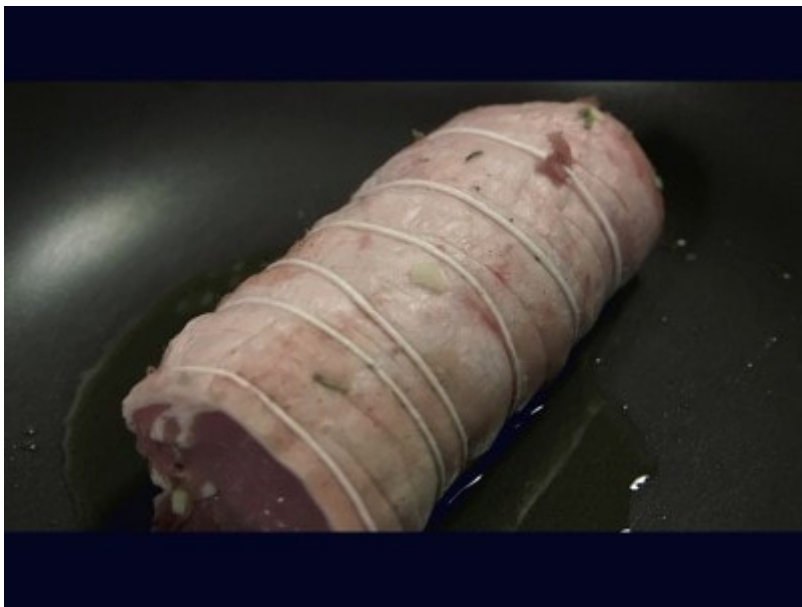
6 Distribuite il trito sul carrè d'agnello, salate e pepate e richiudetelo legandolo con dello spago da cucina.





- 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