

SECONDI PIATTI

Carré di agnello allo speck

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1
SENAPE IN POLVERE 2 cucchiaini da tavola
SPECK 100 gr
PASTA SFOGLIA confezione - 1
UOVA 1
PANNA 1 cucchiaio da tavola
SEMI DI SESAMO NERO
GLASSA DI ACETO BALSAMICO
SALE
PEPE NERO

Volete portare a tavola un secondo piatto importante per fare una straordinaria figura? Il carré di agnello allo speck è la ricetta giusta per voi! Provate questa ricetta molto buona che vi farà avere di certo i complimenti dai vostri ospiti!

PREPARAZIONE

- 1 Prendete il carré e separate la polpa dalle ossa; quindi pulite la polpa dal grasso in eccesso e dai tendini.



2 Battete la carne tra due fogli di carta forno, utilizzando il batticarne.



3 Salate e pepate a piacere e cospargete di senape in polvere. Quindi arrotolate il tutto.



- 4 Rimuovete dalle fette di speck la parte più speziata e disponetele sopra al rotolino d'agnello, come per rivestirlo.



- 5 Avvolgete il tutto nella carta forno, sigillando bene gli estremi.



- 6 Trasferite il rotolo in una padella ben calda e lasciate rosolare.



7 Nel frattempo, srotolate la pasta sfoglia e distribuite sopra la senape in polvere.



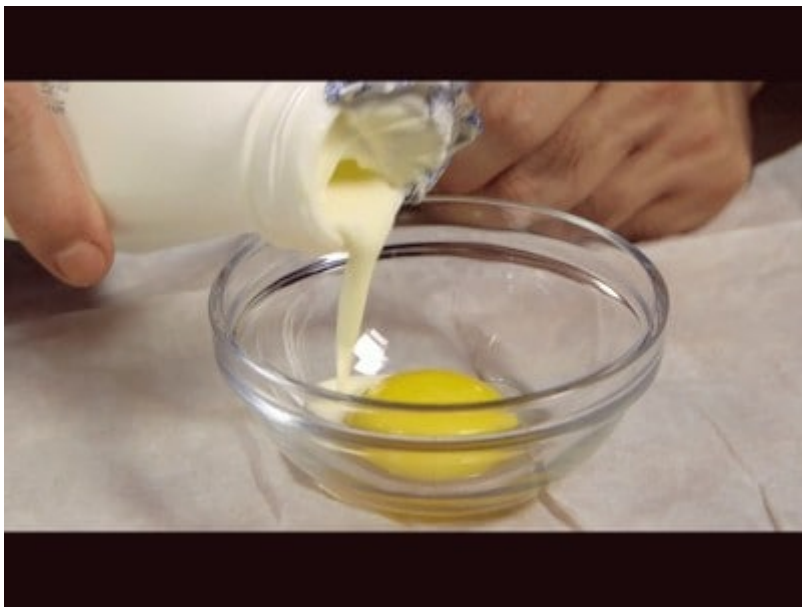
8 Quando il rotolo è ben rosolato, liberatelo dalla carta forno e adagiatelo sulla pasta sfoglia e avvolgetelo con questa.



9 Rimuovete la pasta in eccesso e chiudere bene le estremità.



10 Sbattete un tuorlo con poca panna, quindi spennellate il rotolo con questa.



11 Incidete la pasta sfoglia in più punti e cospargete il tutto con i semi di sesamo neri.



12 Disponete il carré su una teglia e infornate a 200°C per 20 minuti.



13 Sfornate il rotolo e lasciatelo riposare prima di tagliarlo.

Servite il rotolo ben caldo tagliato in fette con un filo di salsa all'aceto balsamico.

