

SECONDI PIATTI

Carrè di agnello arrosto con il rosmarino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **45 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se volete fare una bella figura con i vostri ospiti e proporre loro un secondo piatto di carne semplice da fare ma rustico e appetitoso, il **carrè di agnello arrosto** con il rosmarino è proprio ciò che fa per voi.

INGREDIENTI

CARRÈ DI AGNELLO 1

PATATE 1 kg

ROSMARINO rametti - 2

VINO BIANCO 1 bicchiere

SALVIA foglie - 4

SPICCHIO DI AGLIO 1

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

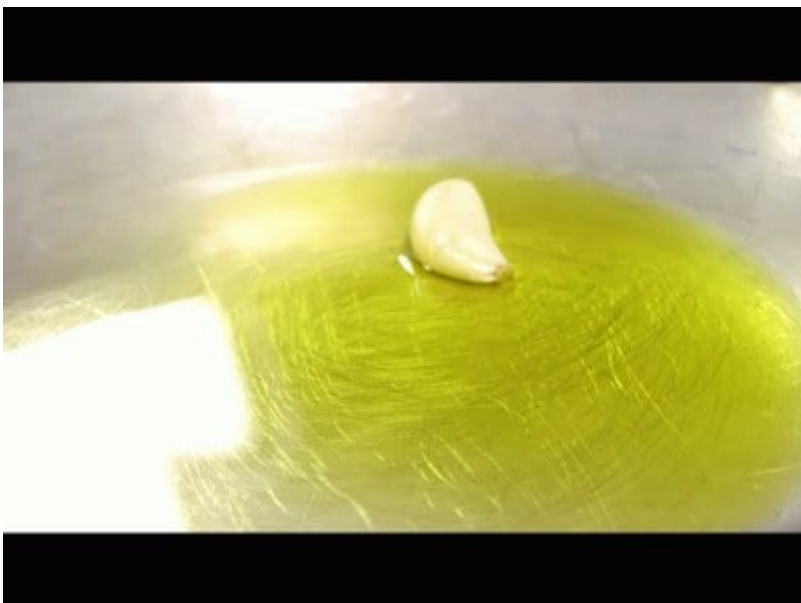
SALE

PREPARAZIONE

1 Disossate e ripulite dal grasso e tendini in eccesso; quindi tagliatelo a bocconcini.



2 Scaldate un fondo d'olio extravergine in una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio, le foglie di salvia e il rosmarino.





3 Unite la carne in padella e lasciate rosolare a fuoco vivace.



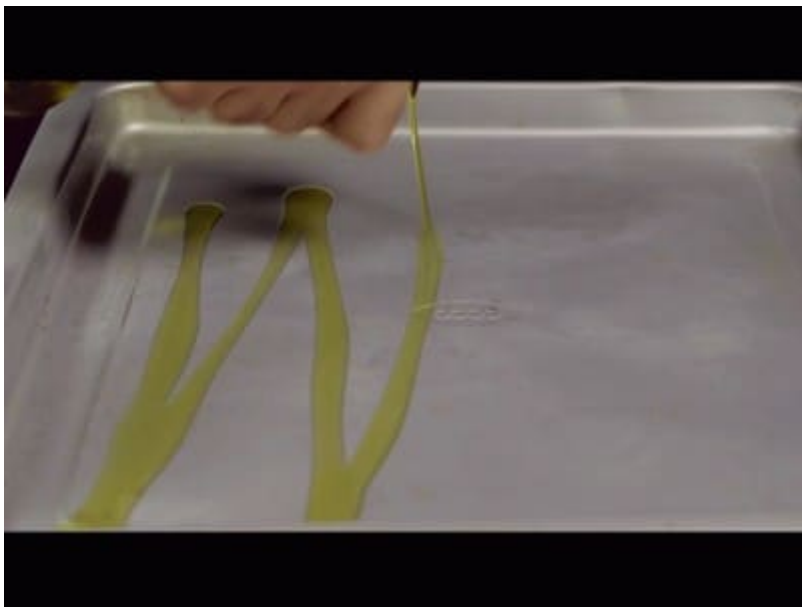
4 Quando l'agnello è ben rosolato, sfumatelo con il vino bianco e proseguite la cottura sempre a fiamma vivace.



5 Nel frattempo sbucciate e sciacquate le patate, quindi tagliatele a cubettoni.



6 Trasferite le patate in una teglia unta d'olio e insaporite con l'aglio, rosmarino e mescolate.



7 Infornate a 180°C per 30 minuti circa.



8 Sfornate le patate e aggiungeteci la carne con il fondo di cottura; infornate nuovamente per altri 15 minuti.





9 Servite l'agnello ben arrostito con le patate.

