

SECONDI PIATTI

Carre' di agnello in crosta di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Carre' di agnello in crosta di patate: un classico della cucina pasquale, riproposto in versione leggera ma gustosa e veloce.

INGREDIENTI

1 piccolo carrè di agnello
4 patate farinose grosse
3 scalogni
aglio
timo
maggiorana
rosmarino
30 g di burro
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le patate e tagliarle a julienne con una mandolina o con un robot, mescolarle con lo scalogno tagliato sottile e le erbe aromatiche tritate.

In una teglia unta di olio far rosolare a fiamma vivace il carré.

In una larga padella scaldare 2 cucchiai di olio e cuocervi le patate schiacciandole bene

come se fosse una frittata bassa, lasciando dorare solo da una parte.

Trasferire la frittata di patate su carta forno con la parte non dorata sotto (magari trasferire prima su un coperchio e poi su carta forno....), cospargere ancora un po' di trito di erbe aromatiche, posarci sopra il carrè e avvolgerlo con la frittata lasciando liberi gli ossicini sopra.

Far scivolare il tutto in una pirofila, cospargere di olio e cuocere in forno a 220° per 15 minuti circa.

Deve rimanere rosato.

Servire accompagnato da verdure sbollentate e poi rosolate nell'olio, in questo caso cipollotti e asparagi verdi, unendo due pomodorini per dare colore.