



## RICETTA: CARRÈ D'AGNELLO AROMATICO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 2 carrè d'agnello del peso complessivo di 1,5 kg
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie d'alloro
- 3 rametti di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 6 cucchiari di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- sale
- pepe

### Preparazione:



Raschia l'osso delle costole rimuovendo il grasso che lo ricopre (1). Stacca la carne dall'osso (2) e rivoltala all'indietro.

Unisci fra loro i due carrè incrociando le costole e tenendo all'esterno la parte con la carne. Lega le costole con uno spago da cucina in modo che i carrè rimangano ben stretti fra loro (3).



Inspaporisci con sale e pepe (4).

In un tegame adagia i carrè, irrorali con l'olio (5), aggiungi l'aglio sbucciato e schiacciato, l'alloro e il rosmarino. Metti il tegame in forno preriscaldato a 200°C e fai cuocere per 10 minuti.

Aggiungi il vino bianco e abbassa la temperatura del forno a 180°C. Continua la cottura per 40 minuti circa irrorando la carne, di tanto in tanto, con il fondo di cottura (6).

Togli il tegame dal forno, copri la carne con un foglio d'alluminio e falla riposare per 10 minuti circa prima di tagliarla.

### Olio consigliato:



**Robusto**