

Isola d'Elba

Carré di agnello gratinato alle erbe aromatiche

Difficoltà: media

Tempo: 30'

Ingredienti:

- 1 carré d'agnello di circa 1 kg
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 mazzetto di timo
- 2 cucchiaini di pane grattugiato
- 2 cucchiaini di senape
- 1 bicchiere di Chianti
- 4 patate novelle tagliate a quarti
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe



Preriscaldate il forno a 180°C. Nel frattempo, salate e pepate il carré d'agnello tagliato in 4 parti poi, rosolatelo in un tegame con 4 cucchiaini di olio. Intanto, tritate finemente l'erba cipollina, il rosmarino, il prezzemolo e il timo: unite al trito aromi il pangrattato e amalgamate bene il tutto. Togliete la carne dal fuoco, lasciatela intiepidire e spalmatela con la senape. Cospargetela poi con il composto aromatico, facendole aderire bene. Rimettete la carne nel tegame con le patate, infornate e fate cuocere per circa 30 minuti. Allungate il fondo di cottura con 1 bicchiere di vino e lasciate addensare. A cottura ultimata, servite il carré cosparsa con la salsa, accompagnato con le patate e, a piacere, con dei pomodorini e dei pinoli tostati.