



Carre' di agnello alle erbe - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - carne - verdura

2 carrè di agnello dal peso complessivo di 1,5kg già pronti per la cottura
2 spicchi di aglio
2 foglie di alloro
2 rametti di rosmarino
20gr di burro
1dl di vino bianco
3 cucchiaini di olio di oliva
300 gr di fagiolini
sale e pepe

Unite fra loro i carrè incrociando le costole e tenendo all'esterno la parte con la carne.

Legatele con lo spago da cucina, salate e pepate.

Adagiateli su una teglia irrorateli con l'olio unite l'aglio 1 spicchio, l'alloro e 1 rametto di rosmarino, cuocetelo nel forno a 200° per 10 minuti:

Bagnate con il vino e abbassate la temperatura a 180°

Cuocete per 40 minuti bagnando di tanto in tanto la carne con il fondo di cottura.

Nel frattempo cuocete i fagiolini per 5 minuti circa. Sgocciolateli trasferiteli in un tegame con il burro, l'aglio sbucciato e il rosmarino, sale e pepe e fateli rosolare per 3-4 minuti

Togliete la teglia dal forno coprite la carne con la stagnola e lasciatela riposare per 10 minuti. Dividete il carrè in costole e portate in tavola accompagnando la carne con i fagiolini preparati

Dall'enciclopedia della cucina italiana.