



Carrè panato alle erbe - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - carne - erbe aromatiche

Da Dizionario Cucina Italiana

Ingr.:
2 carrè di agnellone (io ho usato un pezzo di carrè di maiale)
100 gr. di burro
Sale, pepe
4 fette di pancarrè
Prezzemolo, menta, timo

Raschiare le ossa di 2 carrè di agnellone e liberarlo dallo strato grasso e connettivo che le ricopre.
Alle estremità opposta ,con una mazzetta, staccare anche la base ossea e la colonna vertebrale, in modo da poter affettare il carrè una volta cotto.
Macinare nel tritatutto :pancarrè,prezzemolo,menta,timo,sale,pepe e 100 gr. di burro e ricoprire i carrè con la panatura.
Cuocere in forno a 190° per circa 20 minuti.

