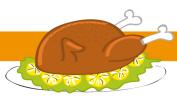
## Secondi piatti



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

Prezzemoľo, 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 corca 20 minuti.

