

AGNELLO IN CROSTA AROMATICA

Ingredienti

- sale
- rosmarino
- burro (20g)
- maggiorana (2g)
- prezzemolo
- timo
- pane raffermo (75g)
- pepe nero
- menta fresca (2g)
- olio d'oliva (10 cucchiaini)
- succo di limone (0.50ml)
- Piselli Novelli Findus (600g)
- carrè di agnello (700g)
- senape di Digione

Come si prepara

Fate scongelare i piselli e frullateli grossolanamente in un frullatore, senza ridurli in purea.

Passateli in una padella insieme con 5 cucchiaini d'olio d'oliva, le erbe tritate, sale e pepe. Coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa 4 minuti.

Aggiungete il succo di limone poco prima di servire ed insaporite con sale e pepe.

Per la crosta aromatica frullate il pane in briciole piuttosto grosse. Mescolatele con il prezzemolo, il timo ed il rosmarino. Aggiungete 4 cucchiaini d'olio, sale e pepe.

Preriscaldate il forno a 190 gradi. Salate e pepate l'agnello. Fate sciogliere il burro insieme con l'olio in una padella grande. Rosolate l'agnello a fuoco moderato per circa 3-4 minuti da ogni lato, poi passatelo nel forno caldo e fate cuocere per 10 minuti.

Togliete l'agnello dal forno, cospargetelo di mostarda e passatelo nelle briciole aromatizzate, facendo attenzione che tutta la carne sia ben ricoperta di pangrattato.

Rimettete la carne nel forno e fate cuocere per altri 8 minuti. Finite la cottura facendo riposare il carrè d'agnello 5 minuti a forno aperto.

Tagliate a fette il carrè di agnello e servitelo su un letto di salsa di piselli.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tabella nutrizionale

Valore energetico	123 kcal 515 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, pasqua, new, feste, speciali, carne