

AGNELLO AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carrè di agnello di 1200 g
- pangrattato
- rosmarino
- 2 ciuffi di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- aglio
- 1 albume d'uovo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Incidere le costine del carrè poi rosolarlo in 1 pirofila unta d'olio in forno caldo a 220 gradi per 10 minuti.

Poi toglierlo dal forno, salarlo, peparlo e aromatizzarlo con il rosmarino 3 spicchi di aglio.

Continuare la cottura in forno per 25 minuti, bagnando col vino.

Intanto tritare il rosmarino rimasto e 2 ciuffi di prezzemolo.

Mescolare il trito con il pangrattato.

A fine cottura spennellare il carrè con l'albume e spolverizzare col pangrattato aromatizzato.