
CARRÈ ALLE ERBE DI PROVENZA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di carré di maiale,
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
- timo,
- rosmarino,
- salvia,
- una foglia di alloro,
- altre erbe aromatiche a piacere,
- 1 spicchio di aglio,
- sale e pepe.

Accendete il forno a 200°.

Tritate tutte le erbe e lo spicchio di aglio e versatele in una ciotola.

Unite 2 cucchiaini di olio e mescolate.

Ungete con l'olio rimasto una teglia da forno che contenga la carne di misura e adagiatevela, ricoprendola con l'olio aromatizzato alle erbe ponetela nel forno e lasciate cuocere per 15 minuti circa.

Abbassate la temperatura a 180° e cuocete ancora per 30-35 minuti, irrorando di tanto in tanto la carne con il sugo di cottura.

lasciate riposare qualche minuto prima di servire.