

Carrè dorato al pane aromatico



Ingredienti per 4 persone:

Un carrè di agnello con 12 ossa
(circa 1,2 chili)
500g di patatine novelle
6 fette di pancarré
Un albume
Timo, rosmarino, aglio
Olio extravergine di oliva
Sale fino e pepe



Preparazione:

Rosolo 12-15 minuti il carrè in una casseruola con un filo d'olio. Intanto, trito un grosso spicchio d'aglio, privato dell'eventuale germoglio verde (indigesto), le foglioline di un rametto di rosmarino e quelle di 2 rametti di timo. Lo mescolo in una ciotolina con il pancarré, passato al tritatutto, e un pizzicone di sale e pepe. Allargo questa panure in un vassoio, in uno strato uniforme.

Sbatto leggermente l'albume poi, aiutandomi con il pennello, ne stendo un velo sottile su tutto il carrè, dopo averlo leggermente salato e pepato. Quindi, passo il carrè nella panure, premendo bene con le mani per rivestirlo con uno strato spesso e compatto.

Sbuccio e lavo le patatine novelle. Taglio quelle più grandi a metà: devo ottenere pezzi tutti uguali. Le allargo in una teglia, le cospargo con un pizzico di sale e pepe e con la panure rimasta e le irroro con un filo d'olio. Le inforno 15 minuti a 200°.

Sistemo il carrè nella teglia con le patate. Lo irroro con un filo d'olio e rimetto in forno per circa 15 minuti. Sforno e servo con le patate, tutto ben caldo, tagliando le costole in tavola.