

CARRÉ D'AGNELLO ALLE ERBE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 carré d'agnello
- 200g Salsa di Pistacchio
- 200g Crema di Formaggio al Pecorino
- 8 Carciofi Rustici in Olio di Girasole
- q.b. Erbe della Provenza - Liofilizzate
- q.b. Agnello - Sale Aromatico
- q.b. pangrattato

PROCEDIMENTO

- Preparare la farcia dell'agnello miscelando la salsa di pistacchio con le erbe e il pangrattato sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Aprire manualmente i carciofi rustici a "fiore" e friggere in olio a 170 gradi sino a renderli ben croccanti. Tamponare con carta assorbente.
- Disossare il carré d'agnello, distribuire bene la farcia, arrotolare e legare con lo spago.
- Insaporire con la miscela agnello e cuocere sino a raggiungere i 58 gradi al cuore.
- Riposare nella stagnola per qualche minuto.
- Servire l'agnello tagliato a fette ben spesse in un piatto piano, con alla base la crema di pecorino e i carciofi fritti. Abbinare un fondo d'agnello.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa di Pistacchio



**Crema di Formaggio
al Pecorino**



**Carciofi Rustici in Olio
di Girasole**



**Erbe della Provenza -
Liofilizzate**



**Agnello - Sale
Aromatico**