

Agnello al prezzemolo

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

3 carré d'agnello interi
1 testa aglio
1 mazzetto timo
sale
pepe
6 cucchiaini olio d'oliva
per la farcitura:
4 spicchi aglio
20 foglie prezzemolo
20 g mollica di pane fresco
50 g burro
1 pizzico sale

Preparazione

Preparate la farcitura. Tritate molto fine o frullate i 4 spicchi d'aglio, la mollica sbriciolata e il prezzemolo. Unite un pizzico di sale e il burro, poi mescolate bene. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, riponetelo in frigo, coperto con pellicola trasparente. Disponete i carré in una pirofila. Salate, pepate e versate l'olio a filo. Distribuite tutt'attorno gli spicchi d'aglio non sbucciati e il timo passato nell'olio della pirofila. Cuocete in forno a 220 gradi per 15 minuti. Togliete dal forno e distribuite sulla carne la farcitura che si scioglierà piano piano. Servite subito.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>