

# Agnello al rosmarino

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

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

## Preparazione

Incidere le costine del carré 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 carré con l'albume e spolverizzare col pangrattato aromatizzato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>