

Agnello Al Prezzemolo

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 carr? 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 scioglier? piano piano. Servite subito.

Ingredienti

3 Carr? 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

Note

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 15 minuti.