

Agnello Al Rosmarino

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

Ingredienti

1 Carr? Di Agnello Di 1200 G
Pangrattato
Rosmarino
2 Ciuffi Prezzemolo
1 Bicchiere Vino Bianco
Aglio
1 Albume D'uovo
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 130 minuti.