

# **Carrè di agnello al lardo di colonnata e spezie**

## INGREDIENTI:

1 carrè di agnello intero,  
fette sottili di lardo sufficienti ad avvolgere il carrè,  
qualche foglia di salvia,  
qualche rametto di timo,  
1 bicchiere di vino bianco,  
sale qb,  
pepe qb,  
olio evo.

Pulire il carrè di agnello dal grasso e scansare la carne dal'osso.

Tritare finemente salvia e timo e cospargerli sopra la carne insieme a sale e pepe, massaggiare bene in modo da insaporire.

Scaldare una teglia con poco olio e far rosolare la carne da tutti i lati, toglierla dal fuoco farla intiepidire qualche minuto e procedere ad avvolgere il pezzo di carne con il lardo facendo passare le fette anche tra una costina e l'altra, legare con uno spago da cucina in modo che tenga la forma.

Con dei pezzetti di stagnola coprire le ossa del carrè in modo che non brucino in forno.

Rimettere il carrè nella teglia insieme al vino bianco e cuocere in forno preriscaldato per 25-30 minuti a 200°.

Sfornare lasciare riposare la carne qualche minuto, togliere la stagnola e affettare il carrè una fetta per ogni osso e disporre nel piatto.