



CARRE' DI AGNELLO CON FINOCCHIETTO E PECORINO

Ingredienti

Per il carrè

500 gr di carrè d'agnello
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Per la crosta

100 gr di macinato di vitello
100 gr di finocchio
1 fettina di pane raffermo
40 gr di pecorino stagionato
10 gr di finocchietto selvatico
2 albumi
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Per il carré

Pulite il carré da eventuali nervature, pelli e parti grasse.

Salate, pepate e rosolare velocemente, da tutti i lati, in un tegame con olio caldo. Trasferitelo su una griglia a raffreddare.

Per la crosta

Pulite e lavate il finocchio, tagliatelo a tocchetti, rosolatelo in una padella con un filo di olio, profumatelo con il finocchietto e lasciatelo raffreddare.

Versate in una ciotola il finocchio, unite la carne di vitello, il formaggio (tranne due cucchiaini), il pane raffermo precedentemente ammollato e strizzato, gli albumi.

Impastate bene con le mani, amalgamando bene. Aggiustate con sale e pepe.

Stendete il composto su tutto il carré; spolverizzate col restante pecorino e cuocete in forno a 190° per circa 20 minuti.

Servite ben caldo.