

## Carrè di agnello agli asparagi e pistacchi

La portata principale del menu di Pasqua

L'agnello è di tradizione a Pasqua, diamogli un tocco di originalità con l'abbinamento con i pistacchi e le erbe aromatiche.



Il <u>timo</u> contiene un olio essenziale dalle proprietà balsamiche, antisettiche, antibiotiche e toniche del sistema digestivo. Anche il rosmarino facilita i processi digestivi. L'associazione di queste due erbe aromatiche **migliora la digeribilità della carne di agnello**, limitando così il senso di sonnolenza che a volte insorge dopo un pranzo "faticoso" per l'apparato digerente.

Difficoltà: normale

Costo: alto

Preparazione: 60 minuti

## Ingredienti (per 4 persone)

carrè di agnello di circa 1,5 kg erbe aromatiche a piacere (timo, maggiorana, rosmarino) una quindicina di asparagi olio extravergine di oliva pistacchi al naturale non salati sale e pepe

## **Procedimento**

- 1. Preparare il carrè di agnello praticando delle incisioni trasversali sulla cotenna formando dei rombi. Insaporire cospargendo la carne con sale, pepe e con gli aromi.
- 2. Posizionare il carrè su una pirofila o su una teglia da forno, irrorare con quattro cucchiai d'olio e infornare a 180 gradi per 35 minuti circa.
- 3. Nel frattempo lavare gli asparagi, pelarli e dividerli a metà nel senso della lunghezza.
- 4. Cuocere le punte in acqua bollente per due minuti e tagliare i gambi à la julienne. Condirli con olio, sale e pepe.
- 5. Aggiungere nel piatto la julienne di asparagi, cospargervi sopra le punte con un trito di pistacchi leggermente tostati e appoggiare poi il carrè di agnello tagliato.