

Carrè di Agnello allo Zafferano



Ingredienti per 4 persone: 1 carrè di Agnello (1 kg circa), 1 carota, 1 gambo di sedano, mezza cipolla rossa, 2 dl di vino bianco, alcuni pistilli di zafferano (li puoi trovare da noi in macelleria in vasetti di vetro di varie misure), olio extra vergine di oliva, timo, maggiorana, rosmarino, salvia, 3 bacche di ginepro, sale e pepe q.b.

Procedimento: tritate le erbe aromatiche, cospargete il carrè con il trito di erbe, il vino e regolate di sale e pepe. Lasciate marinare per 6 ore. Fate rosolare il carrè a fuoco vivace in padella con due cucchiai di olio per 2 minuti. Tagliate finemente la carota, il sedano, la cipolla e aggiungeteli al carrè; abbassate il fuoco e cuocete per 20 minuti.

Aggiungete un cucchiaio di acqua calda, in cui avrete precedentemente sciolto i pistilli di zafferano e continuate la cottura per altri 15 minuti. Adagiate in un piatto da portata il carrè, cospargendolo con il sugo rimasto.