

Filetto d'agnello in crosta alle erbe con wedges di melanzane piccanti



Ai propri ospiti si vuole offrire qualcosa di speciale per Natale. Che ne dite, ad esempio, di un tenero agnello in crosta di erbe?

Piano piano, ma inesorabilmente, i nostri cuori natalizi battono sempre più forte e i preparativi per i giorni di festa sono in pieno svolgimento. Non possiamo esonerarvi dalla ricerca dei regali giusti, ma possiamo offrirvi una ricetta di Natale davvero buonissima.

Dall'arrosto classico all'oca - per molte persone un buon pezzo di carne fa parte del menu dei giorni di festa. Se volete davvero viziare i vostri ospiti, potete farlo con questo succoso pezzo di agnello in crosta di erbe. Come contorno, wedges di melanzane con peperoncini e aceto balsamico bianco. La ricetta per le melanzane l'ho sgraffignata dal nuovo libro di cucina «Al Forno» del mio amico di blog, Claudio del Principe, perché è talmente gustosa e perfetta che si sposa perfettamente con l'agnello.

Per i vegetariani ho un'alternativa molto valida e squisita che trovate qui:

[ricetta vegetariana per i giorni di festa.](#)

- 4 filetti d'agnello
- 6 fette di pancarré integrale, senza crosta
- 2-4 cucchiaini di erbe varie (p. es. prezzemolo, timo, rosmarino)
- 2 spicchi d'aglio, tritati grossolanamente
- 2 cipolle rosse piccoline, tritate grossolanamente
- 80 g di burro
- 2 cucchiaini di mandorle, tritate grossolanamente
- Senape da spennellare
- Sale, pepe e noce moscata

- 6 melanzane, tagliate a pezzi regolari
- 2 peperoncini, senza semi e tritati finemente
- 1 mazzetto di prezzemolo, tritato finemente
- Aceto balsamico bianco
- Olio di oliva
- Sale, pepe

1. Preriscaldato il forno a 180 gradi - resistenza superiore/inferiore.
2. Rigirare le fette di melanzane in olio di oliva, mettetele su una teglia da forno con carta da forno e cuocetele per circa 30 minuti fino a quando i bordi non diventano scuri.
3. Lasciare raffreddare, poi mettere in una ciotola e mescolare con gli altri ingredienti.

1. Preriscaldare il forno a 240 gradi, resistenza superiore.
2. Sminuzzare tutti gli ingredienti della crosta con un frullatore a mano.
3. Friggere brevemente l'agnello su entrambi i lati a fuoco vivo.
4. Spennellare la carne con la senape e distribuirvi sopra la purea di erbe. 5. Mettere l'agnello in forno su una teglia rivestita di carta da forno per 7-8 minuti.

Tempo di preparazione: circa 1 ora e 15 minuti

El Perdiguero Crianza

Rosso porpora carico. Note intense di frutti maturi, accompagnate da un sentore di liquirizia e vaniglia. Corpo pieno, tannini morbidi e ben integrati, finale armonico e persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)