

## CARRÈ D'AGNELLO GRATINATO ALLE ERBE AROMATICHE MEDITERRANEE CON RISTRETTO AL SALICE SALENTINO E FUNGHI PIOPPINI

- Ingredienti per 4 persone

4 carrè d'agnello	300 g di demi-glacé al Salice Salentino
60 g mollica di pane	80 g julienne di carote di Polignano
30 g erbe aromatiche miste	100 g di misticanza
10 gr Grana Padano grattugiato	150 g fondo di cottura al vino salice Salentino
50 g olio EVO	200 g di funghi pioppini
Un rametto di timo	80 g di crema di canestrato

- Procedimento

Tritare finemente le erbe aromatiche e mescolare con il pane grattato e il Grana Padano, tenere da parte. Rosolare i 4 carrè in una padella ben rovente, salare e pepare, tenere su una placca da forno. Cospargere la superficie dei carrè d'agnello con il pangrattato verde alle erbe. Passare nel forno a 185°C per 8 minuti.

Pulire , lavare i funghi e saltarli in una padella con un filo d'olio evo , il timo, aggiustare di sale. Bagnare con la demi-glacé e lasciare andare su fuoco medio per 3 minuti. Sistemare sul lato di 4 piatti da portata la misticanza , la julienne di carote e al centro la riduzione al funghi. Posizionare il carrè sopra la salsa con un po' di crema canestrato.

