

ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO



Ingredienti: Costolette d'agnello, olio, sale, rosmarino, aglio, limone

Preparazione: Preparate le costolette battendo il nodino di carne delle costolette con l'aiuto di un batticarne. Disponetele in una pirofila, salate e pepate a piacere da ambo i lati, ungetele con l'olio, profumate con l'aglio tritato e il rosmarino fresco. Lasciatele a marinare in frigo per circa 30 minuti.

Scaldare una piastra di ghisa e cuocere le costolette a fuoco vivace per circa 4 minuti per lato, servitele caldissime accompagnandole con qualche fetta di limone.

Ottimo anche cotte al barbecue