

Costolette di agnello marinate



Pasticciamocongiusero Agnello marinato

Le costolette di agnello sono tenerissime, saporite. a me piace prepararle facendole marinare un pò prima della cottura sulla griglia. E' uno di quei piatti che ti stupisci sia così semplice da preparare ma con un gusto eccezionale! Si sposa con la mia filosofia: facile, veloce, gustoso!

★ INGREDIENTI ★

1. Costine di agnello a piacere
2. Limone q.b.
3. Olio evo
4. Rosmarino

5. Sale q.b.

★PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- In un piatto disponi le costine senza sovrapporle
- Condiscile con limone,olio,sale,pepe, rosmarino e, se hai tempo lasciale marinare almeno 10'

★PROCEDIMENTO ★

- Accendi la bistecchiera e quando è ben calda adagia le costine e cuocile almeno 5' per lato

Accompagnale con un insalata e un buon bicchiere di birra fresca!

