



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Bistecchiera Moneta Recy
- Tagliere
- Coltello adatto

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

Ingredienti:

- 6 costolette di agnello
- succo di mezzo limone
- 1 scalogno tritato
- olio extrav. di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Preparate un'emulsione con olio, limone, sale e pepe, unite lo scalogno tritato.

Mettete le costolette a marinare in questo composto per circa 2 ore.

Scolatele, pulitele dagli aromi, ponetele sulla bistecchiera di ceramica molto calda, per circa 3 min. per parte, e servite.

Buon appetito!