

SECONDI PIATTI

Agnello al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

AGNELLO costolette o spezzatino - 600 gr
LIMONE succo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO

L'**agnello al limone** è una ricetta molto gustosa che piacerà di certo a chi ama questo tipo di carne. Oltre ad essere molto saporita prevede anche una facilità di esecuzione davvero notevole! Si tratta solo di scegliere un taglio adatto di carne e il più è fatto! Il succo del limone si sposa benissimo e anzi stempera il sapore forte della carne d'agnello che dopo la cottura risulterà morbida, gradevole e molto profumata. Provate la nostra ricetta e benché sia semplice, vi invitiamo a lasciarci le domande nel box dei commenti in modo da risolvere eventuali dubbi. Se amate poi l'abbinamento carne/limone, provate anche il [pollo in salsa di limone](#): ricetta delicata che piacerà a tutti.

PREPARAZIONE

1 Rosolare l'aglio in un po' d'olio.



2 Unire le costolette.



3 Lasciar rosolare ben bene.

Quando l'agnello sarà ben cotto unire il succo di limone.



- 4** Aggiustare di sale e pepe e lasciar cuocere a fuoco moderato coperto, finché il sughetto non si sarà ristretto.

CONSIGLIO

Quale tipo di taglio di carne mi consigli?

In questa ricetta sono stata usate delle costine ma tu puoi utilizzare anche la coscia tagliata a piccoli bocconcini.

Me ne è avanzata una porzione posso conservarla in frigorifero?

Sì certamente, puoi conservarla per 24 ore in un contenitore ermetico.

La carne ha un sapore forte come posso fare?

Puoi metterla a marinare in succo di limone e olio per almeno un'ora.