

SECONDI PIATTI

## Castrato alla brace

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 costolette di castrato  
timo  
olio  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Infilate nello spiedo le costate di castrato.  
Preparate, in un braciere, la carbonella con scorze di mandorle, scorze di nocciole e rametti di timo. Ponetevi sopra lo spiedo e iniziate a cuocere avendo cura, di tanto in tanto, di girarlo.  
Spargete sulla carne, qualche istante prima di ritirare dal fuoco, un po' di sale.