

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.