

SECONDI PIATTI

Costata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

Costata di pecora
2 cipolle
2 pomodori
2 cetrioli
½ tazza di crauti
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Tagliate la parte polposa all'estremità dalla costata, quindi tagliatela in due per il lungo e arrostitela sul carbone acceso.

Mentre arrostite la carne versateci sopra della salamoia. Una volta cotta tagliatela in piccoli pezzi e guarnitela con verdura fresca o crauti.

Se la costata è di una pecora adulta dovrete bollirla fino a metà cottura prima di arrostirla.