

SECONDI PIATTI

# Costolette d'agnello facili facili

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



## INGREDIENTI

12 costolette d'agnello  
abbondante rosmarino  
olio extravergine d'oliva  
limone  
abbondante salvia  
aglio  
sale  
pepe

## PREPARAZIONE

**1** Fate marinare le costolette d'agnello per un minimo di due ore in un recipiente con olio e limone, rigirandole di tanto in tanto per farle insaporire bene.

Quindi riscaldate la piastra di ghisa e cuocete lentamente le costolette per 10 min circa

girandole spesso.

Nel frattempo scaldate il forno a 180°C.

Quando le costolette sono ben grigliate adagiatele in una teglia bassa da forno su un letto di rosmarino e salvia con pezzettini di aglio.

Mettete in forno per altri 10 minuti.

Servite ben calde.