

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

1kg di costolette
1/2 tazza d'olio
2 limoni grandi
origano
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Mescolate l'olio, il succo di limone e l'origano. Versate questo composto sulle costolette e mischiate in modo che vada dappertutto.

Lasciate coperte in luogo fresco per 2 ore circa. Preparate la brace e fate cuocere girandole spesso. Servitele con insalata rustica o patate fritte.