

SECONDI PIATTI

Agnello al limone

di: *enzaconforto*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



L'**agnello al limone** è una ricetta molto gustosa che piacerà di certo a chi ama questo tipo di carne. Oltre ad essere molto saporita prevede anche una facilità di esecuzione davvero notevole! Si tratta solo di scegliere un taglio adatto di carne e il più è fatto! Il succo del limone si sposa benissimo e anzi stempera il sapore forte della carne d'agnello che dopo la cottura risulterà morbida, gradevole e molto profumata. Provate la nostra ricetta e benché sia semplice, vi invitiamo a lasciarci le domande nel box dei commenti in modo da risolvere eventuali dubbi.

Se amate poi l'abbinamento carne/limone, provate anche il [pollo in salsa di limone](#): ricetta delicata che

piacerà a tutti.

INGREDIENTI

AGNELLO costolette o spezzatino - 600 gr

LIMONE succo - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Rosolare l'aglio in un po' d'olio.



2 Unire le costolette.



3 Lasciar rosolare ben bene.

Quando l'agnello sarà ben cotto unire il succo di limone.



4 Aggiustare di sale e pepe e lasciar cuocere a fuoco moderato coperto, finché il sughetto non si sarà ristretto.

CONSIGLIO