

SECONDI PIATTI

Agnello alla griglia

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO 1
FILETTO DI MAIALE grande quanto l'osso
del cosciotto d'agnello - 1
ROSMARINO SECCO in polvere - 1
cucchiaino da tè
SPICCHIO DI AGLIO 6
SALE
PEPE NERO
SUCCO DI LIMONE 1 tazza da caffè

PREPARAZIONE

1 Disossate o fate dissossare dal vostro macellaio il cosciotto dell'agnello, spargete il rosmarino e la metà dell'aglio all'interno, nella parte disossata, salate e pepate e mettetevi il filetto di maiale.

Arrotolate e legate. Spargete il rimanente aglio e il succo di limone sul cosciotto così

preparato e mettetelo su una griglia almeno a 10 cm di distanza dal fuoco.

Giratelo ogni 30 minuti, per la cottura completa ci vogliono 2 ore circa.