

SECONDI PIATTI

## Braciole di castrato

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



### INGREDIENTI

4 braciole di castrato  
2 spicchi d'aglio  
2 rametti di rosmarino  
olio d'oliva  
pepe  
sale grosso.

### PREPARAZIONE

- 1 Tritare l'aglio, il rosmarino e il sale grosso.  
Adagiare le braciole di castrato su una griglia e arrostarle possibilmente su carboni di legna, rigirandole spesso.  
Servirle calde in un piatto da portata, condite con il trito, il pepe macinato al momento e un filo d'olio d'oliva.