

SECONDI PIATTI

Costata d'agnello al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 1 kg
LARDO DI MAIALE 100 gr
ROSMARINO 2 rametti
SPICCHIO DI AGLIO 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate le estremità delle stecche della costata, scopritele per metà, aprendole a libro senza staccare la carne dalla costata, salate e pepate adeguatamente.

Stendete le fettine di lardo e distribuitevi l'aglio tritato e il rosmarino.



2 Richiudete con la carne.



3 Fissatela alla costata con l'aiuto di uno spiedo.



4 Trasferite la costata su una teglia da forno ed irroratela con dell'olio extravergine d'oliva, cuocete in forno a 150°C per 40 minuti.

