

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello

di: *Cookaround*

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.