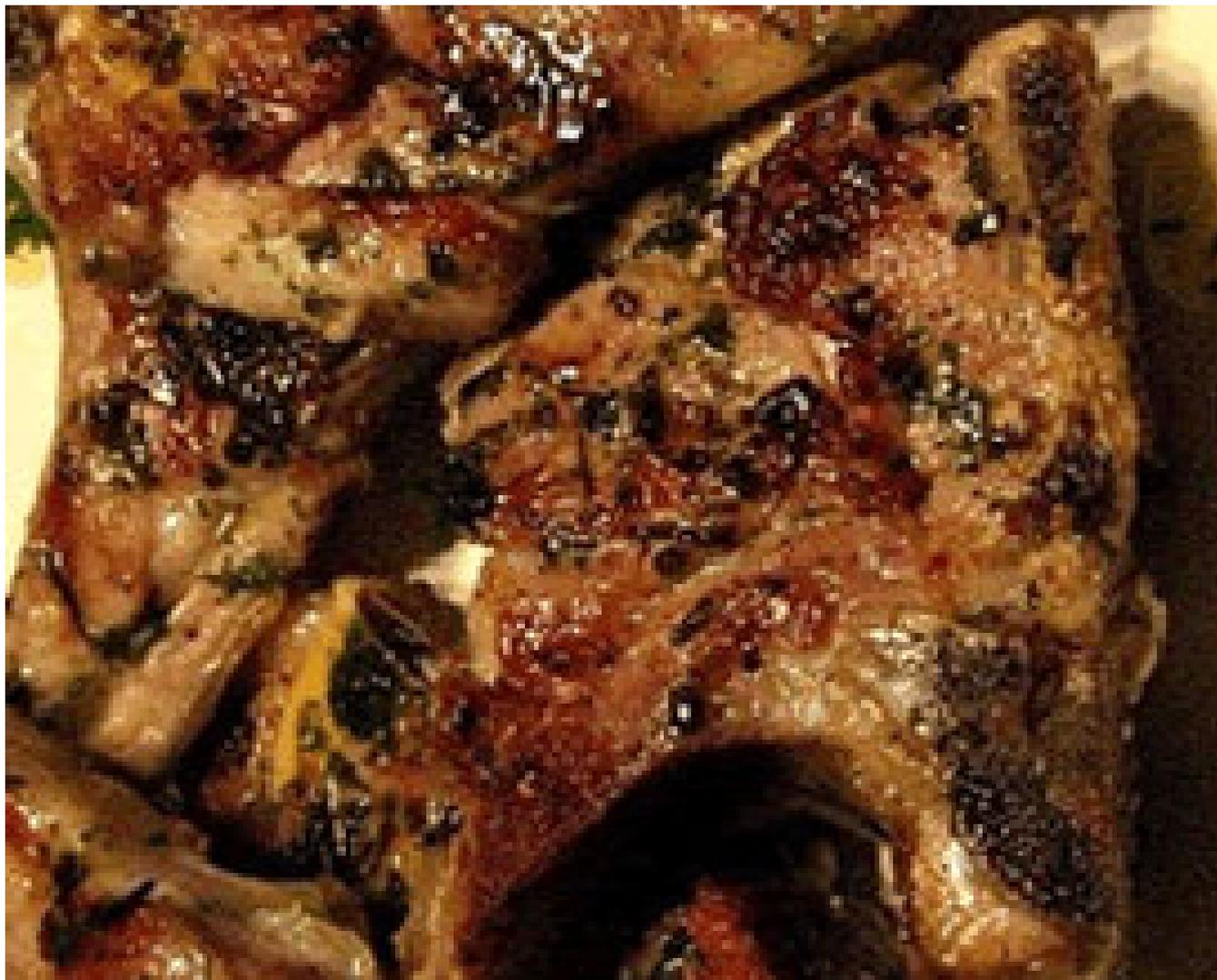




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Costolette di agnello**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **un braciere**

### **Ingredienti**

- 1 kg di costolette di agnello
- olio extravergine d'oliva
- aceto
- aglio
- prezzemolo
- pepe
- sale

### **Preparazione Costolette di agnello**

#### **Passo 1.**

Mettete le costolette a macerare in una terrina con olio, aceto, aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe.

#### **Passo 2.**

Lasciatele riposare per una mezz'oretta quindi arrostitele nella brace.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)