



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

Testine di agnello al forno



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 4 testine di agnello
- 8 cucchiai di pangrattato
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- origano
- pecorino grattugiato
- sale

Preparazione Testine di agnello al forno

Passo 1.

Lavate ed asciugate le testine d'agnello.

Passo 2.

Tagliatele a metà in lunghezza.

Passo 3.

Mettetele in una teglia rivolgendo la parte tagliata verso l'alto.

Passo 4.

Farcite con un composto di pangrattato, pecorino, origano e prezzemolo.

Passo 5.

Cospargete d'olio.

Passo 6.

Fate cuocere per circa un'ora nel forno a 220°.

Note

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