



Costolette d'agnello alla provenzale

Tempo necessario: Circa 15 minuti

Ingredienti: Costolette d'agnello, Rosmarino (1 cucchiaio) , Olio extravergine d'oliva (1 cucchiaio) , Succo di limone (1 limone) , Paprica (1/2 cucchiaino), Cipolla tritata, Timo (1 cucchiaio)

Preparazione:

Trita nel mixer tutti i condimenti, con l'aggiunta di pepe a piacere, fino a quando non otterrai un composto omogeneo e morbido.

Riponi le costine ancora surgelate in una pirofila e cospargile con il condimento ottenuto. Conservale in frigorifero per 4 ore.

Trascorso il tempo necessario, elimina la marinatura in eccesso e cuoci le costine su una griglia calda per 5 minuti aggiungendo, se necessario, un pizzico di sale. Servile ben calde.