ABBACCHIO A SCOTTADITO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di costolette d'abbacchio
- 1 manciata di dragoncello
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- limone

Bagnare l'abbacchio già tagliato a costoletta con sale, pepe, olio ed dragoncello.
Mettere le costolette sulla piastra e farle rosolare da ambo i lati per 4 minuti.
Servirle con limone.