

COSTOLETTE DI AGNELLO AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- quattro costolette di agnello doppie,
- tre rametti di dragoncello,
- mezzo bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- quattro grossi pomodori.

Tritate finemente il dragoncello e incorporatelo all'olio insieme con una buona presa di sale e una grossa pizzicata di pepe.

Irrorate con il miscuglio le costolette di agnello, copritele e fatele marinare per 2 o 3 ore, girandole di tanto in tanto. Adagiate la carne sulla griglia rovente e lasciatela cuocere 8-10 minuti per parte, rivoltandola spesso e spennellandola con la marinata.

Tagliate a metà i pomodori, ungeteli, salateli e ponete anche essi sulla griglia: fateli ben abbrustolire da entrambe le parti e serviteli insieme alle costolette.