

Costine d'agnello nostrano a scottadito



(Ricettina veloce e facile)

Appiattire leggermente le costolettine e cuocerle a calore vivo. Cotte al punto giusto dalle due parti, metterle sul piatto dove precedentemente abbiamo messo olio extra vergine ed erbe dell'orto provenzale e servirle immediatamente.

Agnello nostrano arrosto



Coscia o spalla in bella forma, da soffriggere in casseruola con burro, erba salvia, rosmarino, una cipollina tagliata e sale. Cottura almeno un'ora, aggiungere un po' d'acqua o vino. A cottura terminata, togliere il pezzo, scolare il grasso, via la cipolla, con il fondo rimasto preparare una salsa bruna da versare sull'arrosto tagliato.