

«Costarelle di abbacchio a scottadito»

LAZIO

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

1000 g abbacchio (in costolette)

50 g di strutto

Sale

Pepe



Come Fare:

Battere le costolette con un batticarne e appiattirle; ungere con lo strutto, salare e pepare. Lasciar riposare la carne per circa 2 ore quindi cuocere sulla brace e servire immediatamente.