

Abbacchio A Scottadito

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.

Ingredienti

400 G Costolette D'abbacchio

1 Manciata Dragoncello

Sale

Pepe

Olio D'oliva

Limone

Note

Tempo di preparazione:5 minuti