

SECONDI DI CARNE

Mixed grill

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Olio d'oliva

4 cucchiaini

Burro

25 g

Pomodori piccoli

4

Salsicce

4

Bacon

4 fette

Rognoncini d'agnello

4

Costolette d'agnello

4

■ Preparazione

- 1 Asciugate le costolette di agnello e pepatele. Scaldate una grande piastra di ghisa. Togliete la membrana che avvolge i rognoncini, tagliateli in due, eliminate con una forbice la parte nervosa del centro.
- 2 Lavate e asciugate i pomodori. Tagliateli in due. Strizzateli leggermente per togliere i semi. Togliete la cotenna dalle fette di bacon. Pungete le salsicce con una forchetta.
- 3 Quando la piastra è ben calda, fate grigliare le salsicce cinque minuti da una parte. Pepate le costolette, disponetele sulla piastra e girate le salsicce.
- 4 Grigliate per quattro minuti. Sciogliete il burro in una piccola casseruola. Girate le salsicce e le costolette, spennellatele con il burro fuso. Posate i rognoncini sulla bistecchiera, spennellateli con il burro fuso.
- 5 Salateli, pepateli. Aggiungete i mezzi pomodori, irrorateli con un po' di olio, salateli e pepateli. Lasciate grigliare due minuti.
- 6 Voltate i rognoncini, spennellateli con il burro fuso, salateli e pepateli di nuovo. Aggiungete le fette di bacon. Lasciate grigliare ancora due minuti, girando le fette di bacon a metà cottura.



Disponete su un piatto scaldato e servite immediatamente. Vino consigliato: Barbera.