
Rosticelle di agnello alla piastra

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Pasqua anche in tavola con questo piatto semplice e gustoso. Una preparazione veloce ma che può stupire amici e parenti. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una ricetta semplice ma veramente gustosa, una preparazione per cui realmente vale il detto "ci vuole più a dirla che a farla". Questi spiedini di sola carne vengono chiamati in vari modi in tutta Italia: rostelle, rosticelle, arrostiticini... Si possono trovare un po' ovunque con diversi tagli o tipi di carne, io in particolare ho optato per della polpa di agnello, mi ricordavano un piatto simile, ma di capra, che avevo mangiato anni prima nell'entroterra di Diano. La realizzazione come ho detto è veramente semplice ma il risultato è ottimo e gustoso.

Ecco quindi la ricette per preparare queste ottime rosticelle di agnello alla piastra.

Ingredienti per due persone

300 gr di polpa di agnello
una ventina di stecchi di legno per spiedini
sale

Tagliare la polpa di agnello a cubetti piccoli, meno di un cm, quindi inserirli impilandoli in ogni stecco di legno, scaldare la piastra e quando è rovente cuocerci gli spiedini per 3 o 4 minuti, salando e rigirandoli.

Servirli al centro del piatto e buon appetito!

Dal blog [La piccola casa](#)