

COSTELLÓ AL FORN

Ingredients:

- 300 g de costelló per persona
- greix d'ànec
- escalunyes
- sal gruixuda
- frigoleta
- pebre

Retallar el costelló i posar els trossos en la sal durant aproximadament una hora. Després fregar-los per eliminar la sal.

Pelar i tallar les escalunyes en quatre. Posar-les en una safata de forn amb els trossos de costelló i el greix d'ànec i coure al forn a 150 °C durant dues hores.

