

SECONDI PIATTI

Costolette di agnello alla Catanzarese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

12 costolette di agnello
80 g di sugna
10 filetti di alici salate
20 g i capperini
100 g di carciofini e funghi sott'olio
farina
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Battete le costolette col batticarne senza romperne le fibre, conditele con il sale e il pepe e passatele nella farina.

In una padella fate sciogliere la sugna e, appena bollente, fatevi cuocere le costolette rosolandole su ambo i lati.

Sgocciolatele bene, adagiatele in un piatto da portata e guarnitele tutt'intorno con i filetti

di alici salate, capperini ben dissalati, funghi e carciofini sott'olio.