

SECONDI PIATTI

Costolette d'agnello fritte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete preparare l'agnello per Pasqua in maniera semplice ma diversa dal solito? Preparate queste costolette fritte! Non passerete molto tempo in cucina e metterete in tavola un piatto veramente spettacolare...

INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 1 kg
FARINA 150 gr
FARINA DI MAIS GIALLO 150 gr
UOVA 4
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PER LA DECORAZIONE

LIMONE a fette - 1
MELANZANE sola buccia tagliata a julienne - 1

PREPARAZIONE

1 Battete con un batticarne la polpa delle costolette così da allargarla un po'.



2 Riunite in una ciotola le due farine e sbattete, in un'altra ciotola, le uova.



3 Panate le costolette passandole dapprima nell'uovo, poi nelle farine e ancora nell'uovo per terminare con un'ultima passata nelle farine.



- 4 Fate scaldare l'olio per friggere possibilmente in una padella di ferro, quindi, quando è ben caldo fatevi friggere le costolette precedentemente panate fino a doratura.



5 Una volta fritte, trasferitele su di un vassoio con della carta assorbente cosicchè possano asciugarsi dall'olio in eccesso.

Salatele solo poco prima di portarle in tavola, altrimenti la panatura potrebbe perdere la sua croccantezza.

Utilizzando l'apposito attrezzo, o due colini di diametro diverso, fate friggere la buccia di melanzana tagliata a julienne in modo tale che possa prendere una forma a "cupola".



6 Servite le costole d'agnello fritte decorando il piatto con le "cupole" di melanzane fritte e fette di limone.