

SECONDI PIATTI

## Costolette di agnello fritte con crema di melanzane

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

Carré di agnello  
aceto  
uova  
pangrattato a grana piuttosto grossa  
olio di semi per fer friggere  
sale  
crema di melanzane.

### PREPARAZIONE



- 2 Staccare le costole ad una ad una con attenzione seguendo le articolazioni, in modo che la rosetta del carré rimanga ben unita alla costoletta.





- 3 La costoletta ad una estremità ha la rosetta del carré ma dall'altro un po' meno, raschiando la carne aderente all'osso portare un po' di polpa in entrambe le estremità, poi tagliarle in due.



- 4 Marinare per 30 minuti a bagno in acqua e aceto.  
Poi asciugare e mettere a bagno nell'uovo e sale per ancora 30 minuti.  
Infine impanare con pangrattato.



5 Friggere in abbondante olio di semi, scolare su carta da cucina e salare.



6 Accompagnare con la crema di melanzane.

