

SECONDI PIATTI

Costolette di agnello fritte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 H PER MARINARE.



INGREDIENTI

COSTOLETTE D'AGNELLO 700 gr
PANGRATTATO 150 gr
PREZZEMOLO ciuffo - 1
AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè
UOVA 1
LATTE INTERO 100 ml

PER LA MARINATURA

VINO BIANCO 1 l
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 3

PREPARAZIONE

1 Disponete le costolette su un foglio di carta forno, copritele con un altro foglio di carta

forno e battetele leggermente con un batticarne.



2 Disponete la carne in una pirofila e aggiungete rosmarino, l'aglio intero e il vino bianco.





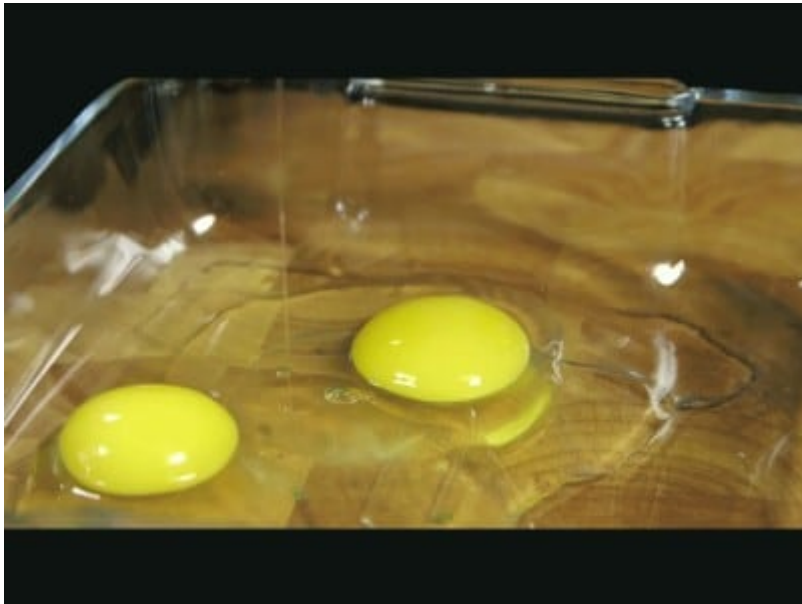
3 Lasciate marinare coperto per circa 2 ore.



- 4 In una pirofila aggiungete il pangrattato, il prezzemolo tritato finemente e l'aglio in polvere. Mescolate per amalgamare il tutto.



- 5 Rompete le uova in un'altra pirofila e sbattetele leggermente.



- 6 Unite il latte e sbattete nuovamente.



- 7** Prelevate le costolette dalla marinata e passatele prima nell'uovo col latte e poi nel pangrattato aromatizzato.





8 Scaldate bene abbondante olio per friggere; quindi tuffate la carne e friggerle fino a doratura.



9 Una volta cotte fate scolare le costolette su carta assorbente.



10 Servite le costolette fritte ben calde accompagnandole a piacere da fette di limone.

