Costolette di agnello fritte

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Pulisci bene le costolette dall'eventuale grasso e appiattiscile con il batticarne. Sbatti le uova con un pizzico di pepe. Trita il prezzemolo e il timo, 2-3 scorzette di limone e l'aglio. mescola tutto al pangrattato. Infarina leggermente le costolette e passale nel pangrattato aromatico premendo bene. Scalda l'olio in una ampia padella, immergi l'agnello poco alla volta e friggi per circa 10, girandole a metà cottura; scolale su carta da cucina e salale.

Infarina e passa nell'uovo anche le foglie di salvia, friggile e servi tutto ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 12 costolette di agnello
- 2 uova

- prezzemolo
- timo
- 1 limone
- mezzo spicchio d'aglio
- 80 g di pangrattato
- 50 g di farina
- olio per friggere
- 8 foglie di salvia
- sale, pepe