Costolette di AGNELLO PANATE

INGREDIENTI

- Costolette di agnello
- Aromi freschi
- Burro chiarificato *
- 1 uovo
- Latte
- Pangrattato
- Sale

** In alternativa utilizzare il burro classico e olio di oliva per alzare il punto di fumo ed evitare che il burro bruci in cottura.*

1

Prendere un mix di erbe aromatiche fresche (es. salvia, rosmarino, timo) e tritarle finemente. Quindi mischiarle con il pangrattato e una presa di sale fino.

Mescolare il rosso di un uovo con poco meno di mezzo bicchiere di latte e spennellare il tutto sulle costolette.

2

Rigirare le costolette di agnello spennellate nel mix di pangrattato ed erbe aromatiche creando una copertura uniforme e leggera (non è la panatura della cotoletta).

Ci si può aiutare con una leggera pressione delle dita per uniformare la panatura.

3

In una pentola scaldare il burro chiarificato (o il burro con l'olio di oliva) ed inserire le costolette panate.

Rigirare quando la parte a contatto con il burro si è dorata e completare la cottura (quando entrambi i lati sono dorati).

Il calore non deve essere eccessivo per evitare che la panatura si anneirsca prima della cottura della carne.

Il burro deve però essere caldo e sfrigolare a contatto con le costolette.

4

Puoi servire.

Passare le costolette su della carta assorbente per rimuovere il burro in eccesso, sale e servire.

BUON APPETITO

Saporite e gustose danno grande soddisfazione al palato.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali