

SECONDI DI CARNE

Costolettine alla milanese

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Costolette d'agnello	8
Uova	2
Pangrattato	
Olio di semi	
Burro	1 noce
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Acquistate delle costolette alte poco più di un dito. Con un coltello staccate la parte di grasso che ricopre gli ultimi 5-6 centimetri di osso e metteteli a nudo.
- 2 Fate fondere il burro e con questo spennellate ogni costoletta; poi passatele in un velo di pangrattato, quindi nelle uova sbattute e salate e ancora una volta nel pangrattato.
- 3 Lasciatele riposare per un paio d'ore affinché la panatura si asciughi bene. Quindi friggetele in olio a fuoco vivo, per qualche minuto, affinché si formi esternamente una bella crosticina dorata.
- 4 Poi abbassate la fiamma e friggete ancora per qualche minuto in modo che la carne si cuocia a puntino internamente e non bruci all'esterno. Passatele a perdere l'unto su carta assorbente da cucina e servitele ben calde.