

SECONDI DI CARNE

Cotolette d'agnello alle erbe

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Cotolette d'agnello	12
Uova	2
Farina	
Pangrattato	
Salvia	alcuni rametti
Rosmarino	1 rametto
Timo	1 rametto
Sale	

PER FRIGGERE

Olio di semi

■ Preparazione

- 1 Staccate gli aghi del rosmarino, le foglioline del timo e due o tre della salvia. Lavatele, asciugatele e tritatele finemente. Battete leggermente le cotolette con il pugno e passatele nel trito di erbe.
- 2 Infarinatele, immergetele rapidamente nelle uova sbattute e ricopritele ben bene con il pangrattato. Infarinate alcuni rametti di salvia lavati e asciugati accuratamente.
- 3 Scaldate una grande padella con l'olio e friggete per primi i ciuffi di salvia. Scolate la salvia e friggete le cotolette: dovrete probabilmente procedere in due volte, oppure usare due padelle.
- 4 Sgocciolate le cotolette, quando sono ben dorate, su carta assorbente per asciugarle. Servitele subito con la salvia fritta.