



Costolette di Agnello per il pranzo di Pasqua

Piatto immancabile durante il pranzo di Pasqua sono le costolette di agnello! Ci sono tanti modi per cucinarle ma sicuramente la maniera più gustosa e saporita è farle impanate e fritte. Vediamo come.

Procedimento:

Per prima cosa appiattire le costolette con il batticarne ed effettuare 3-4 taglietti nei bordi per non farle arricciare durante la cottura.

Passarle nella farina, di seguito nelle uova (sbattute) e poi nel pane grattugiato. Se si vuole, al pane si può aggiungere qualche fogliolina di timo o maggiorana secca per rendere le costolette ancora più saporite.



Una volta che avete finito di impanarle, in una larga pentola scaldare abbondante olio. Friggere le

costolette per 2-3 minuti a fiamma medio-alta fino a che non risultano dorate. Girarle e cuocerle anche sull'altro lato.

Una volta pronte, asciugarle dall'olio di frittura in eccesso con carta assorbente e aggiungere sale e pepe quanto basta. Accompagnarle con un'insalatina, e servire subito. Sono ottime se condite con limone!

Buon appetito!

[Read More](#)
