

Cotolette di agnello impanate

pietanza per 2 persone

Ingredienti

Cotolette alte circa cm. 3	g	400
Aghi di rosmarino e pangrattato	q	6
Pepe e sale	q	6
Aglia piccoli spicchi	n	1

Uova intere	n	1
Burro	g	25
Olio di oliva	g	15
Succo di limone	g	q 6

ore	12,20	Tritate insieme aghi di rosmarino ed un piccolo spicchio di aglio mescolandoli al pangrattato
	12,25	Sbattete in una fondina un uovo e immergetevi le cotolette
	12,28	Scolatele leggermente, salatele, pepatele e passatele nel pangrattato aromatizzato
	12,32	Servendovi di una padella, senza coprirle, cuocetele in olio e burro a calore molto moderato
	12,40	Ricordatevi di rigirale ogni 5 o 6 minuti
	13,00	Le cotolette saranno pronte. Appoggiatele sull'apposita carta assorbente
	13,01	Servitele spruzzandole con qualche goccia di limone