

Cotolette di agnello impanate

pietanza per 2 persone

Ingredienti

<i>Cotolette alte circa cm. 3</i>	<i>g</i>	<i>400</i>	<i>Uova intere</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Aghi di rosmarino e pangrattato</i>	<i>q</i>	<i>6</i>	<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>25</i>
<i>Pepe e sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>	<i>Olio di oliva</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Aglio piccoli spicchi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>Succo di limone</i>	<i>g</i>	<i>q 6</i>

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