

COSTOLETTE DI VITELLO AL TIMO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- 2 uova
- pangrattato (100g)
- timo
- vino bianco secco (50ml)
- pepe nero
- costolette di vitello (400g)

Come si prepara

Praticare delle piccole incisioni sul bordo delle costolette e appiattirle con il batticarne.

In una padella rosolare con un filo d'olio gli aghi di un rametto di rosmarino.

Aggiungere le costolette, salare, pepare e cuocere per 5 minuti sfumando con il vino bianco secco.

Togliere dal fuoco e, una volta intiepidite, passare le costolette nelle uova sbattute, quindi nel pangrattato profumato con 1 cucchiaino di timo macinato.

Friggere le costolette in olio bollente, asciugarle bene su della carta assorbente e salare.

Servire calde.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tags

Costolette, carne aromatizzata, costolette fritte

