

COSTE SAPORITE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di sedano in coste,
- limone,
- 2 cucchiaini di farina,
- burro,
- aglio,
- 1 cucchiaino di estratto di carne,
- alcune gocce di salsa Worcester.

Cuocere per 30 minuti il bianco delle coste tagliate a pezzetti in acqua addizionata con succo di limone e 2 cucchiaini di farina.

Scolarle e insaporirle in burro e aglio.

Diluire in 1/2 bicchiere dell'acqua di cottura l'estratto di carne.

Bagnare le coste con questo liquido e con qualche goccia di worcester.

Cuocere per 20 minuti.