

ABBACCHIO DORATO

Ingredienti per 4 persone:

- 600g. di costolette di abbacchio,
- 2 uova,
- pane grattugiato,
- olio per friggere,
- margarina o burro,
- pepe,
- sale,
- salvia.

Battere uniformemente le costolette e immergerle nelle uova sbattute, quindi impanarle con cura. Rosolarle in padella con olio, poco burro e qualche foglia di salvia a fuoco lento per circa 5 minuti per parte, in modo che la carne rimanga bionda.

Salare soltanto prima di servire ben calde.