



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Costolette di agnello alla calabrese



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 16 costolette di agnello
- 100 gr di strutto
- 8 filetti di acciughe
- carciofi sott'olio
- funghi sott'olio
- capperi
- farina
- sale
- pepe

Preparazione Costolette di agnello alla calabrese

Passo 1.

Salate e pepate le costolette dopo averle leggermete battute con il batticarne.

Passo 2.

Passate le costolette nella farina.

Passo 3.

Sciogliete lo strutto in una padella e fatevi rosolare le costolette.

Passo 4.

Quando saranno cotte, mettetele in un piatto di portata e guarnitele con i capperi, le acciughe i funghi ed i carciofi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)