



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

## **Costolette alla modenese**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **batticarne, tegame**

## **Ingredienti**

- 4 costolette di maiale
- 1 uovo
- burro
- lardo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- salsa di pomodoro
- aglio
- pangrattato
- sale
- pepe

## **Preparazione Costolette alla modenese**

### **Passo 1.**

Battete le costolette con il batticarne.

### **Passo 2.**

Passatele nell'uovo sbattuto successivamente nel pangrattato.

### **Passo 3.**

Fate soffriggere l'aglio nel burro, quindi toglietelo ed aggiungete il lardo tagliato a fettine.

### **Passo 4.**

Aggiungete quindi le costolette e fatele cuocere a fiamma media da entrambi i lati.

### **Passo 5.**

Una volta dorate, unite il vino bianco e due cucchiaini di salsa di pomodoro sciolta in un cucchiaino d'acqua tiepida.

### **Passo 6.**

Aggiustate di sale e pepe e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

## Note

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