



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

Costolette d'abbacchio panate e fritte



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, un batticarne**

Ingredienti

- 8 Costolette d'abbacchio
- pangrattato
- 4 uova
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Costolette d'abbacchio panate e fritte

Passo 1.

Schiacciate le costolette con un batticarne.

Passo 2.

Sbattete le uova in un piatto aggiungendo sale e pepe.

Passo 3.

Passate quindi le costolette prima nell'uovo, poi nel pangrattato, infine ancora nell'uovo.

Passo 4.

Friggetele in padella con l'olio extravergine d'oliva.

Note

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