Costine di maialino

Pubblicato: 18-05-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- Costine di maialino
- farina
- uova
- pan grattato
- poco olio
- rosmarino
- sale
- 1 cespo di lattuga

Preparazione:

Sezionare le costicine.

Passarle nella farina, immergerle nell'uovo sbattuto con il sale e passarle nel pane grattugiato.

Adagiarle in una teglia da forno, ungerle appena con dell'olio, mettere un rametto di rosmarino e infornare a 180°.

Lavare e asciugare bene la lattuga a foglie intere.

In un piatto grande adagiare le foglie di lattuga intere e disporre sopra le costine, servirle calde.

repliky hodinek bazar