

Cotolette di agnello

INGREDIENTI:

6 cotolette di agnello (se non sapete prepararle chiedete al macellaio),
2-3 uova,
300 gr circa di pangrattato,
il succo di 1 limone,
noce moscata,
sale,
olio per friggere.

Togliere eventuale grasso dalle cotolette, batterle leggermente e salarle (molti non salano perché dicono che si stacca la panatura a me non è mai successo e l'agnello preferisco insaporirlo). In una ciotola sbattere le uova aggiungere 1 pizzico di sale, il succo di limone e una grattata abbondante di noce moscata. Immergere le cotolette nell'uovo in modo che si impregnino per bene e passarle nel pangrattato impanarle bene pressando e friggerle in olio ben caldo e scolarle su carta prima di servire.

