COSTOLETTE DI MAIALE ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- quattro costolette di maiale,
- 25 gr. di burro,
- uno spicchio di aglio,
- qualche fogliolina di salvia,
- un mazzetto di prezzemolo,
- qualche cucchiaiata di olio,
- vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Tagliate via un pezzetto dell'osso delle costolette e appiattitele leggermente con il batticarne.
Lavate il prezzemolo e la salvia, asciugateli in un canovaccio e tritateli insieme all'aglio.
Versate il trito in una terrina e unitevi sale e pepe (meglio se macinato al momento) .
Passate rapidamente le costolette di maiale da ambe2 le parti nel trito di erbe aromatiche.
Mettete al fuoco una padella con il burro e l'olio e fateli scaldare adagiatevi le costolette e fatele rosolare a fuoco non eccessivamente forte.
Durante la cottura rigiratele di tanto in tanto e, quando saranno dorate, spruzzatele con mezzo bicchiere di vino bianco che farete evaporare piano piano a recipiente scoperto.
Servitele subito in tavola.