COSTOLETTE DI MAIALE ALLA TOSCANA

Ingredienti:

- 4 costolette di maiale,
- olio,
- uno spicchio di aglio,
- un bicchiere di vino bianco,
- semi di finocchio,
- qualche mela di polpa dura.

Fate dorare le costolette nell'olio con uno spicchio di aglio che toglierete appena diventa rosolato, aggiungetvi allora il vino bianco e, quando sarà evaporato, sbriciolate sulle costolette i semi di finocchio. Queste costolette si servono con le mele di qualità dura un pò acide, a tocchetti cotte nel burro.