COSTOLETTE DI ABBACCHIO A SCOTTADITO

Ingredienti per 4 persone:

- dodici costolette di abbacchio,
- 50 gr.
- di burro (o di strutto),
- sale,
- pepe in grani.

Appiattite leggermente con il batticarne le costolette di abbacchio, salatele, pepate abbondantemente (usate pepe di fresca macinatura), ungetele da ambedue le parti con burro o strutto e cuocetele, di preferenza sulla brace di carbonella, oppure usate le normali griglie da gas.
Durante la cottura rigiratele qualche volta.
Quando le costolette saranno cotte al punto giusto da ambedue le parti, disponetele su un piatto e servitele subito in tavola accompagnandole con una verdura cruda in insalata, come il radicchio trevisano o l'indivia.
Oppure servitele con delle verdure miste (cuoricini di carciofo, sedano bianco, finocchi, rapanelli) in pinzimonio.
In questo secondo caso, servite a parte del buon olio di oliva, sale e il macinino del pepe.