COTOLETTA D'AGNELLO LIGURE

Ingredienti:

- Costolette d'agnello,
- sale,
- pepe,
- uovo sbattuto con del prezzemolo tritato,
- pane grattugiato,
- olio d'oliva,
- carciofi tagliati a metà,
- aglio,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- maionese.

Passate le Costolette d'agnello, salate e pepate, prima nell'uovo sbattuto con del prezzemolo tritato, poi nel pane grattugiato. Friggere in abbondante olio d'oliva.
Servire con carciofi tagliati a metà, aglio, prezzemolo, sale, pepe e maionese.