

COSTOLETTE CON PISELLI

Ingredienti per 4:

- 4 costolette disossate,
- 750 g di piselli novelli surgelati,
- 100 g di burro,
- 1 uovo,
- 1 tazza di salsa di pomodoro,
- pangrattato,
- sale.

Appiattire le costolette con il batticarne, passarle nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggerle da entrambi i lati nel burro spumeggiante.

Aggiungere la salsa di pomodoro, i piselli scongelati e far cuocere per circa 45 minuti versando, se necessario, un po' d'acqua.