
COSTOLETTE DI AGNELLO GRATINATE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 costolette di agnello,
- 2 uova,
- burro 70g.,
- pane grattugiato,
- parmigiano reggino grattugiato 100g.,
- salsa di pomodoro,
- sale e pepe.

Battere le costolette e passarle nelle uova sbattute poi nel pane grattugiato. Cuocerle nel burro rivoltandole dai due lati. Disporre le costolette in una pirofila e ricoprire con una cucchiaia di salsa di pomodoro calda. Distribuire su ogni costoletta il formaggio e un fiocchetto di burro. Passarle in forno caldo per 15 minuti.