

Costine d'agnello con insalata di patate *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Cominciate a riscaldare l'olio in un'ampia padella. Sbattete le uova nel piatto fondo. Passate le costine nell'uovo e nel pangrattato. Friggetele nell'olio. Sbucciate quindi le patate lesse e tagliatele a pezzettini. Aggiungete la mela a dadini, le noci, il sedano, la maionese. Regolate di sale. Terminate con prezzemolo e succo di limone.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

8 costine di agnello

2 uova

pangrattato qb

olio di semi

Per l'insalata

2 patate lesse

1 mela verde

1 gambo di sedano

2-3 cucchiari di maionese

60 gr di noci

sale

prezzemolo qb

succo di limone qb