

COSTOLETTE IN VERDE

(tempo massimo occorrente, circa 20 minuti)

Ingredienti per quattro persone:

4 costolette di vitello oppure 4 nodini,
80 gr di burro,
15 di farina,
il succo di mezzo limone,
2 cucchiaini di trito aromatico (composto da : prezzemolo, cerfoglio, basilico e salvia),
vino bianco,
sale e pepe.

Procedimento:

Fate fondere in una larga padella metà del burro; appena sarà dorato, adagiatevi la carne e fatela colorire da entrambe le parti, girandola con una paletta.

Salatela, pepatela, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa 10 minuti, spruzzando con poco vino bianco.

Intanto lavorate il burro rimasto con la farina, il succo del limone, le erbe aromatiche, con un po' di sale e abbondante pepe macinato al momento. Mettete il burro lavorato nel fondo di cottura della carne e lasciate che si amalgami bene, lo si addensi leggermente.

Lasciate cuocere per circa 5 minuti, rivoltando le costolette per un paio di volte nel condimento.

Servitele in tavola molto calde, coperte dalla salsa.

Buon appetito !!