

RECETA

COSTILLAS ALL'ASTIGIANA

CULTURA

23_10_2021



Ingredientes para 4 personas

4 chuletas de cerdo más bien gruesas

2 filetes de anchoa

Una zanahoria

Un manojo de perejil

Una hoja de laurel
Migas de pan
Aceite
1 diente de ajo
Mantequilla
El zumo de medio limón
Unas gotas de trufa, sal y pimienta

Preparación

Espalmar las chuletas (es decir, golpearlas para hacerlas más tiernas) y colocarlas en una fuente con un poco de aceite, sal, pimienta y una mezcla de zanahoria, perejil y ajo picados.

Tapar con otro plato y dejar reposar durante dos horas. Una vez transcurrido este tiempo, se sacan del adobo, se pasan por pan rallado y se cocinan en una bandeja untada con mantequilla. En una sartén con un poco de aceite, freír el ajo picado y las anchoas picadas durante unos minutos. Añadir el zumo de limón y verter inmediatamente la salsa sobre las chuletas junto con la trufa. Servir inmediatamente.