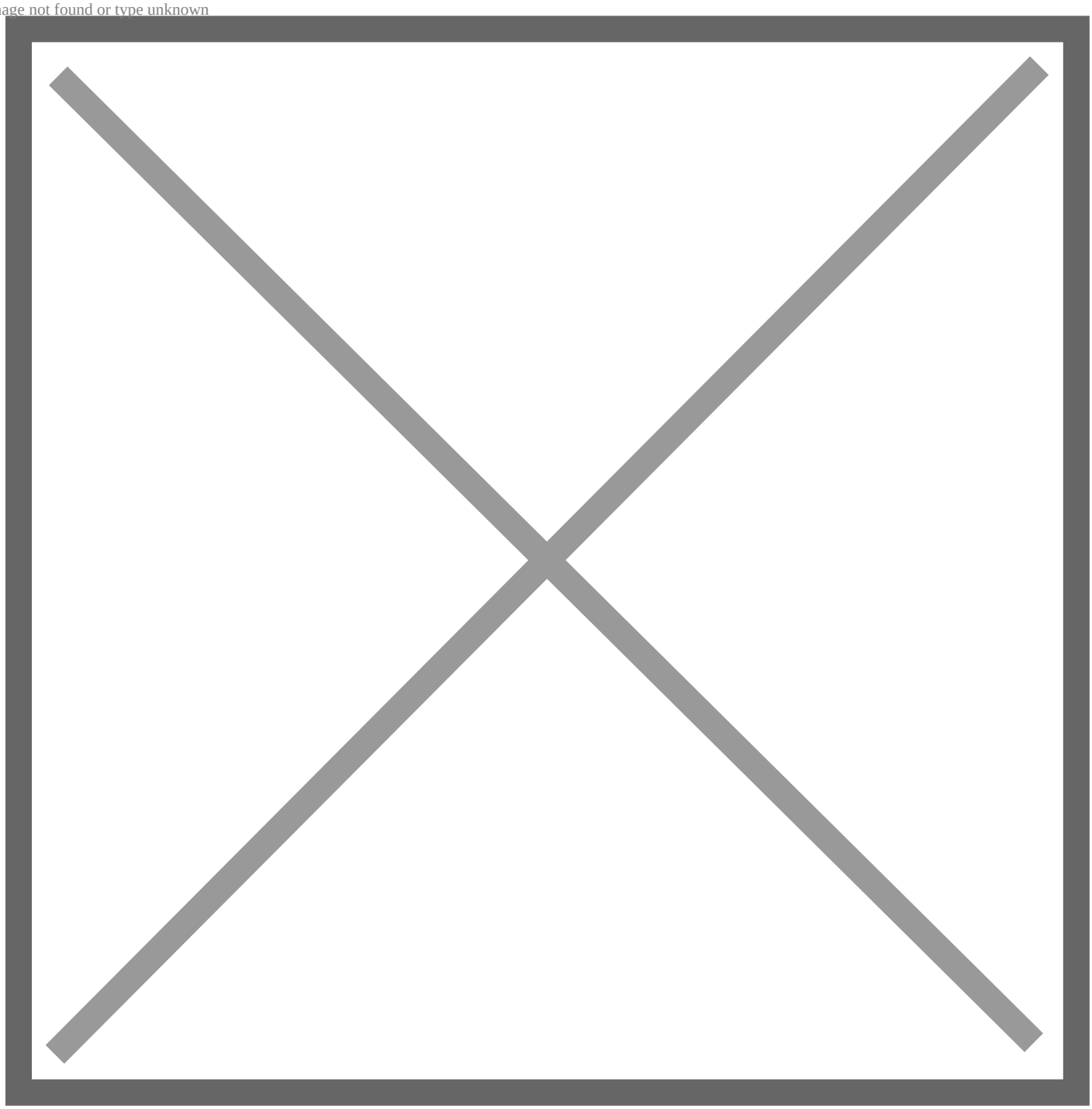
Image not found or type unknown

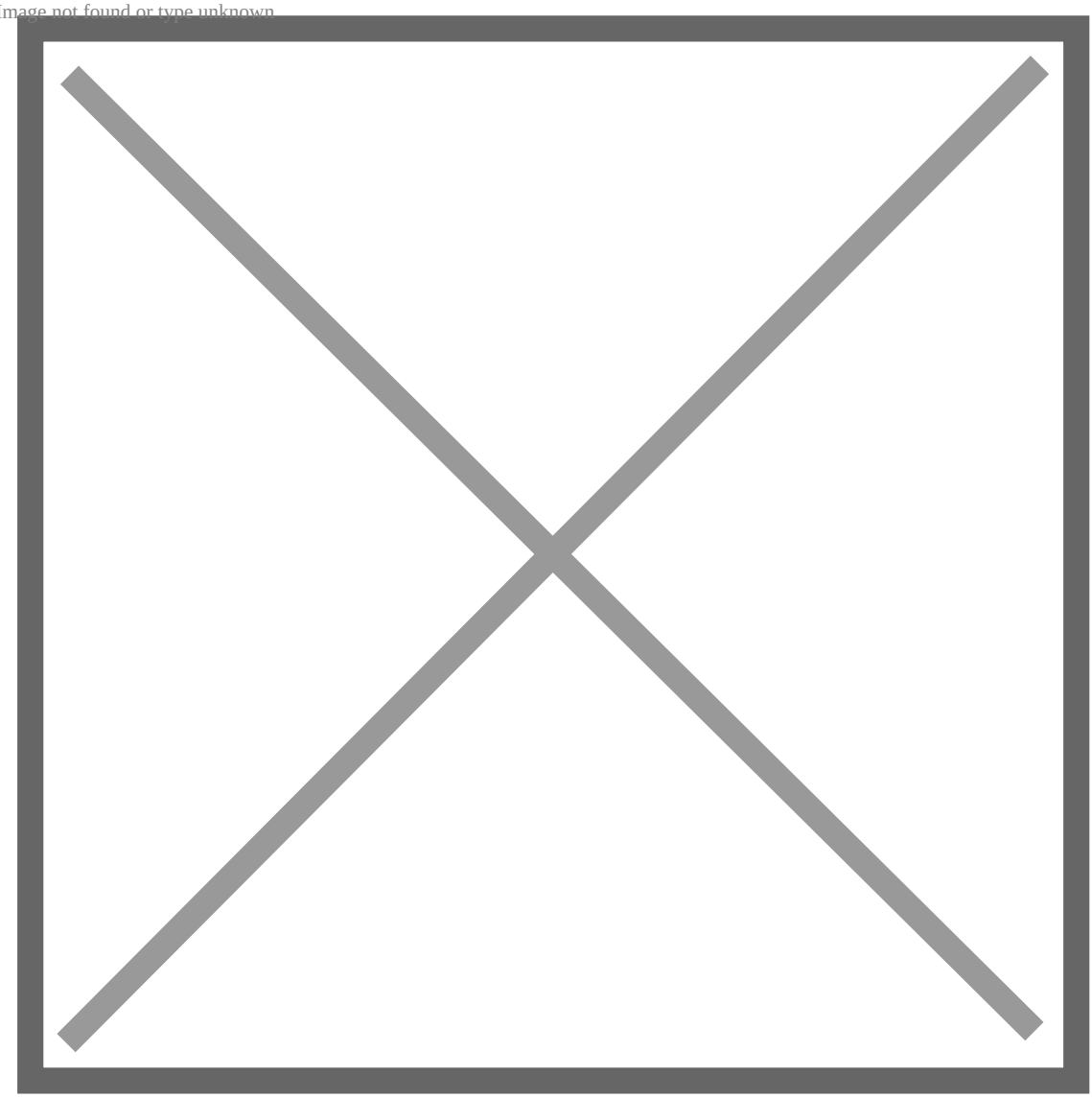


RECETA

COSTILLAS ALL'ASTIGIANA

CULTURA 23_10_2021

Image not found or type unknown



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.