

# Agnello fritto

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g bistecchine d'agnello  
2 uova  
2 cucchiari latte  
200 g pangrattato  
olio per friggere  
sale  
pepe

## Preparazione

In una terrina sbattere le uova con il latte, salare, pepare, immergere una alla volta le bistecchine d'agnello e passarle nel pangrattato pigiando per far aderire bene. In una padella di ferro far scaldare l'olio e friggervi le bistecchine, scolare su carta assorbente e servire ben calde.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>