Coste in padella con formaggio

FACILEeBUONO

coste
formaggio grattugiato
50 gr di burro
uno spicchio di aglio
sale

Semplici e buone

Laviamo le coste, togliamo i filamenti della parte bianca e tagliamole a tocchetti compresa la parte verde.
In una padella antiaderente sciogliamo il burro, tuffiamo le coste e saliamo quanto basta, rimestiamo più volte a fuoco moderato.
Sbucciamo l'aglio, tritiamolo e aggiungiamolo alla verdura.
Quando saranno cotte spolveriamo con abbondante formaggio grattugiato, amalgamiamo il tutto e serviamo ben caldo.

Queste coste in padella con formaggio grattugiato sono facili da preparare, ottime come contorno a carne o pesce.