



Cotoletta alla milanese

Porzioni : Per 4 persone

Ingredienti

- Costolette con l'osso
- Uova
- Pangrattato
- Burro
- Limone
- Prezzemolo
- Sale /pepe

Quantità

4 (tagliate dalla lombata)
 2
 q.b
 100 gr
 1
 Una manciatina

Procedimento

Preparazione 10 minuti circa
 Cottura 20 minuti circa

Sbattere le uova e peparle (senza salare altrimenti il sale fa staccare la panatura
 Incidere le costolette lungo il bordo di tessuto connettivo, per evitare che si arriccino durante la cottura. Intingere le costolette nell'uovo in modo uniforme e poi nel pangrattato comprimendo bene; affinché la panatura aderisca bene.
 Sciogliere il burro nella padella facendolo scaldare, quindi figgete le costolette, girandole una sola volta a metà cottura, 10 minuti per lato.
 Togliere le cotolette dalla padella senza pungerle e farle sgocciolare.
 Decorare con limone e prezzemolo a piacere e servire

Osservazioni e Varianti

La cotoletta alla milanese è la costoletta di vitello ricavata dal carrè, con l'osso e alta
 Alla costoletta va tolto il grasso in eccesso e va fritta nel burro chiarificato

Foto

