

Cotoletta

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

1 fetta alta 4 cm di Carrè di vitello
30 g Farina
2 Uova
200 g di Pane di Castelvetro grattugiato da fresco
20 g miele di agrumi
300 g Burro chiarificato
Sale

PREPARAZIONE

Prendere la fetta di carne non batterla, tagliarla a cubi regolari e marinarla con il miele di agrumi spennellandola in ciascun lato.

Sbattere le uova dentro un contenitore.

Passare ciascun lato prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pane di Castelvetro.

Premere bene la carne nella panatura avendo cura di farla aderire completamente.

Porre del burro in un tegame stretto e controllare la temperatura: quando è 169° aggiungere le costole e farle ben dorare su tutti i lati.

Fare scolare su carta assorbente e aggiungere poco sale.

