

COSTOLETTE DI VITELLO CON CAPPERI E MOZZARELLA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- mozzarella di bufala (200gr)
- coriandolo (5gr)
- vitello (400gr)
- pangrattato (30gr)
- capperi (2 cucchiaini)
- cannella
- basilico
- 4 acciughe
- pomodori San Marzano (300gr)

Come si prepara

Farsi aprire a portafoglio, dal macellaio, 4 spesse costolette di vitello con l'osso.

Farcirle con dadini di mozzarella di bufala piccolissimi e chiudere il portafoglio.

Passare le costolette nel pangrattato mescolato ad un misto di coriandolo e cannella in polvere.

Friggerle cuocendole da tutti i lati in un misto di olio e burro bollenti.

Preparare un battuto con i filetti di acciughe dissalati, i 2 spicchi d'aglio e i capperi sciacquati alla perfezione.

Soffriggerlo in un filo di olio caldo e aggiungervi la dadolata di pomodori.

Stufare e spolverizzare con una manciata di basilico sminuzzato.

Coprire le costolette con questo battuto e servirle calde.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags



carne, carne farcita, cotolette, carne panata, Costolette, Costolette di vitello con capperi e mozzarella

