

## COSTOLETTE DI VITELLO CON MOZZARELLA DI BUFALA

### Ingredienti

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

### 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 con uno stuzzicadenti.

Passare le costolette nel pangrattato mescolato ad un misto di coriandolo e cannella (se piace) e salare.

Friggere le costolette in un misto di olio e burro bollenti, cuocendole da entrambi i lati; quindi tenerle da parte in caldo.

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

Soffriggere il battuto in un filo di olio caldo e aggiungervi la dadolata di pomodori.

Stufare per 15 minuti a fuoco medio e spolverizzare con una manciata di basilico sminuzzato.

Coprire le costolette con questo battuto e servirle calde.



**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 50

## Tags

fritti, erbe aromatiche, Involtini, carne, Costolette, costolette di vitello