

COTOLETTA MARGHERITA

Ingredienti

- sale
- 2 uova
- burro
- pangrattato (60gr)
- mozzarella (200gr)
- pomodori ciliegini (50gr)
- fettine di vitello (400gr)

Come si prepara

Battere bene le fettine di vitello che avrete fatto tagliare dal macellaio dello spessore desiderato.

Sbattere le uova intere con un pizzico di sale.

Immergere le fettine di vitello nell'uovo e girarle per far aderire bene l'uovo sbattuto.

Passare le fettine nel pangrattato e rigirarle per coprire perfettamente tutta la superficie della carne.

Friggere le fettine nel burro chiarificato, sciolto cioè a bagno maria e filtrato.

Disporre sulla cotoletta della mozzarella tagliata a cubetti e dei dadini di pomodoro.

Infernare in forno caldo per un paio di minuti, il tempo necessario a far "filare" la mozzarella.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	152 kcal 636 kJ
-------------------	--------------------

Tags





fritti, occasioni speciali, new, feste, fettine panate, tradizionale, carne panata, carne fritta, Cotoletta margherita, mediterraneo

