

COTOLETTE ALLA ROMANA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 2 uova
- latte (100ml)
- burro (30g)
- pangrattato (60g)
- cannella
- salvia
- passata di pomodori (500g)
- fettine di vitello (400g)

Come si prepara

Sbattere bene le uova con il sale e un pizzico di cannella quindi passarvi le cotolette.

Mettere subito le fettine di carne nel pangrattato in modo che si ricoprano di uno strato omogeneo.

Scaldare in una padella l'olio, meglio quello extravergine d'oliva, e friggere le cotolette.

A parte sciogliere il burro in una casseruola, aggiungere la passata di pomodoro e il latte. Mescolare e salare.

Disporre le cotolette in una teglia, che si possa anche portare in tavola, irrorare con la salsa e infornare per pochi minuti.

Servire decorando con delle foglioline di salvia.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	94 kcal 394 kJ
-------------------	-------------------

Tags

fettine panate, Cotolette alla romana, cotolette con il sugo, carne al sugo, carne impanata

