

PANINO CON COTOLETTA

Ingredienti

- sale
- 2 uova
- burro
- pangrattato
- maionese
- pomodori ciliegini
- fettine di vitello (400gr)
- rucola
- 4 panini all'olio

Come si prepara

Preparare le cotolette come al solito, anche il giorno prima.

Tagliare a metà un panino croccante e mettere uno strato sottile di maionese su entrambe le fette.

Aggiungere alcune foglie di rughetta, meglio se selvatica perché è più saporita, e una dadolata di pomodorini, quindi la cotoletta panata fredda.

Difficoltà: 1

Tempo: 10

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	179 kcal 749 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pane e pizza, occasioni speciali, picnic, new, feste, tradizionale, Panino con cotoletta, panino farcito, barca a vela, mediterraneo

