

Cotoletta alla Milanese

Ingredienti

4 costolette di vitello, 100 g burro, due foglie di salvia, 2 uova, pane secco grattugiato, sale.

Preparazione

Le costolette di vitello vanno battute con il pestacarne (moderatamente) fino ad arrivare ad avere uno spessore uguale a quello dell'osso. Sbattere le uova in una fondina e grattugiare il pane secco grossolanamente. Spruzzare un pò di sale sulle due superfici della carne e quindi passare ciascuna costoletta nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato facendo in modo che quest'ultimo aderisca bene alla carne comprimendolo con le mani. In un tegame far soffriggere il burro a fuoco deciso con le foglie di salvia, aggiungere le costolette e cuocerle prima da un verso e poi dall'altro fino a farle indorare. Servirle calde.