

SECONDI PIATTI

# Bistecche di lonza al latte

di: *mey74*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 8 fette di lonza di maiale
- una noce di burro
- 1 bicchiere circa di latte
- circa 50 g di pangrattato
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di dado vegetale granulare
- sale e pepe.

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola sbattete l'uovo con il sale.



3 Mettete la noce di burro in un tegame antiderente e fate sciogliere senza bruciarlo.

Passate le fette di lonza prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.



4 Mettete le fette di lonza nel tegame a rosolare da entrambi i lati.



5 Nel latte sciogliete il dado ed unitelo alla carne.



6 Coprite e fate cuocere a fuoco basso basso per 30 minuti.

Ogni tanto controllare che il latte non si asciughi troppo.



7 Aggiungete poco pepe e servite.



Bistecchine di lonza al latte