

SECONDI PIATTI

## Costolette al prosciutto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

6 fette di petto di tacchino  
150 g di prosciutto crudo di Parma  
150g di formaggio parmigiano reggiano  
1 uovo  
130 g di burro  
pane grattugiato

### PREPARAZIONE

**1** Con il batticarne appiattire 6 fette di petto di tacchino, poi passarle nell'uovo sbattuto e salato, quindi nel pane grattugiato fresco, cioè che non sappia di stantio.

In una larga padella soffriggere 80 grammi di burro, sistemarvi le cotolette impanate, pepearle e rosarle lentamente da una parte e dall'altra, tenendo presente che dovranno risultare di colore dorato.

Mettere su ognuna una fetta di prosciutto crudo e coprire questo con delle sottili fettine di parmigiano tenero: irrorarle con un poco di burro di cottura e con un mestolino di brodo caldo.

Incoperchiare il recipiente e tenerlo sul fuoco sino a quando il formaggio si sarà ben fuso, formando sulla carne come un morbido manto bianco.

Deporre su un piatto di portata caldo; in un tegamino far fondere e dorare 50 g di burro, poi versarlo sulle cotolette di tacchino e servirle subito.

Nella stagione invernale si può cospargere il formaggio con lamelle di tartufo bianco. In tutti i modi sono eccellenti.