

SECONDI PIATTI

## Costolette alla modenese

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

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



### INGREDIENTI

- 4 costolette di vitello di 150 g ciascuna
- 70 g di burro
- 50 g di lardo a fettine
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 pezzetto di cipolla
- 1 tazza di brodo di carne
- 1 uovo
- 1 tazza di pane grattugiato
- sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Eliminate la pellicina che circonda le costolette, schiacciatele su entrambi i lati comprimendole su l tavolo con il palmo della mano. Immergetele nell'uovo sbattuto e leggermente salato, quindi passatele nel pane grattugiato. Fate sciogliere il burro in un tegame, unite il pezzetto di cipolla, lasciatelo rosolare e poi eliminatelo. Aggiungete le

fettine di lardo e lasciatele sciogliere a fuoco lento senza che prendano colore.

Adagiate in tegame le costolette impanate e fatele dorate uniformemente da ambo i lati; ricordatevi di tenere la fiamma moderata perché il burro non deve scurire.

Appena le costolette saranno dorate, spruzzatele con il vino bianco e quando sarà evaporato unite la salsina di pomodoro, diluita con un cucchiaio di brodo caldo. Salate, pepate, incoperchiate e lasciate sul fuoco ancora una decina di minuti, quindi servite le costolette accompagnate dalla salsa di cottura filtrata.