

SECONDI PIATTI

Costolette alla valdostana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

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



INGREDIENTI

- 4 costolette di vitello
- 100 g di fontina tagliata in fettine
- 1 uovo
- farina
- pangrattato
- sale
- 100 g di burro.

PREPARAZIONE

1 Prendete una costoletta e, senza staccare l'osso, fate un taglio orizzontale in modo d'avere due pezzi di carne attaccati da un lato. Tra questi due lembi di carne adagiate una fettina di fontina.

Chiudete, pigiate bene e dopo aver condito i due lati con sale e pepe passate la costoletta farcita nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.

Fatele cuocere nel burro a fuoco moderato, fino a quando avranno preso un bel colore biondo da una parte e dall'altra.

Provate anche il [pollo alla valdostana](#), un'altra gustosa specialità regionale!