

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla bolognese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [11 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO fette - 600 gr

UOVA 1

PANGRATTATO 100 gr

BURRO 60 gr

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

PROSCIUTTO CRUDO 80 gr

BRODO DI CARNE 250 ml

SALE

PREPARAZIONE

1 Battere le fettine di vitello, passarle nell'uovo e poi nel pangrattato.



- 2 In una padella fate sciogliere il burro e frigatevi le fette di vitello impanate per circa 6 minuti.



3 Ponete le cotolette in una teglia da forno ben distese, sovrapponetevi su ciascuna una fettina di prosciutto crudo e delle scaglie di parmigiano reggiano (se è non molto stagionato fonde meglio).

Aggiungete sul fondo della teglia il brodo (o l'estratto stemperato) in quantità tale da costituire poco più di un velo sul fondo. Se lo desiderate introducete qui la variante, come per esempio la salsa di pomodoro o il tartufo, aggiungendola sul fondo (o meglio stemperandola nel brodo).



4 Passate al forno a 250°C per 5 minuti. Le cotolette sono pronte quando il formaggio si è fuso e il fondo di cottura è stato assorbito.