

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla Catanese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO cotolette - 800 gr

ACETO DI VINO BIANCO 100 gr

PECORINO COL PEPE 100 gr

UOVA 1

PANGRATTATO 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Battete le cotolette con un batticarne.



2 Sbattete l'uovo con del sale e del pepe; unite l'aglio tritato ed il prezzemolo al pangrattato.

Bagnate le cotolette nell'aceto, passatele nel pecorino aromatizzato al pepe, poi nell'uovo sbattuto ed, infine, nel pangrattato aromatizzato.





3 Fate scaldare molto bene l'olio in una padella e friggetevi le cotolette così panate.

