

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla Milanese

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

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



La **cotoletta alla milanese** è ben più che un semplice [secondo piatto](#): è piuttosto un simbolo della cucina italiana, una ricetta conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Le origini della cotoletta alla milanese affondano nella storia della Milano medievale, dove veniva preparata con carne di vitello panata con uova e pangrattato. Nel corso dei secoli, la ricetta si è diffusa in tutta la Lombardia, diventando un simbolo della tradizione culinaria regionale, ora conosciuta in tutto il mondo.

Oggi ti proponiamo la **ricetta della cotoletta alla milanese** esattamente come vuole la tradizione, preparata con la **frittura** nel [burro chiarificato](#). Questo ingrediente conferisce alla cotoletta un

gusto unico e una doratura impeccabile, rendendola ancora più irresistibile.

Il **burro chiarificato**, noto anche come **ghee**, è un **burro privato della sua parte proteica**, il lattosio. Questo lo rende **ideale per la frittura**, perché **non brucia e non rilascia fumo**, permettendo di ottenere una **frittura più leggera e digeribile**. Inoltre, il burro chiarificato esalta il sapore degli ingredienti, conferendo alla cotoletta alla milanese un **gusto ricco e raffinato**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Risotto alla milanese](#)

[Ossibuchi alla milanese](#)

[Risotto con salsiccia e zafferano](#)

[Torta sbrisolona](#)

[Minestrone di verdure](#)

INGREDIENTI PER LE COTOLETTE ALLA MILANESE

COSTOLETTE DI VITELLO con l'osso - 4

UOVA 4

PANGRATTATO 400 gr

SALE FINO

INGREDIENTI PER LA FRITTURA

BURRO CHIARIFICATO

COME SI PREPARA LA COTOLETTA ALLA MILANESE

- 1 Ripulisci le cotolette da eccessi di grasso e nervetti, poi monda bene anche l'osso lasciandone scoperta la parte più sottile. Batti la carne delicatamente, usa un batticarne, in modo da rompere le fibre senza assottigliarla troppo.



- 2 Rompi le uova in una ciotola e sbattile con una forchetta, in un'altra ciotola versa il pangrattato. Passa le cotolette prima nelle uova, bagnale in entrambi i lati e poi passale nel pangrattato, fai questa operazione in modo accurato e cerca di far aderire bene il pangrattato in ogni punto della superficie della cotoletta.



- 3 Adesso ripeti la panatura: passa di nuovo le cotolette nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Questo secondo passaggio farà sì che la carne sarà ben sigillata e non perderà succhi in cottura mantenendo la sua morbidezza sotto ad una crosticina molto croccante.



4 Con la parte non tagliente della lama di un coltello, fai delle piccole incisioni in diagonale sulla superficie delle costate fino a disegnare dei rombi, o delle righe. Questa operazione serve a non far arricciare la carne in cottura.

In una padella adatta alla frittura metti a scaldare il burro chiarificato, quando sfrigola cuoci le cotolette una alla volta, o due dipenda dalla capienza della tua padella.



5 Cuoci ogni cotoletta per 4 o 5 minuti per lato. Mentre le cotolette cuociono, con un cucchiaio prendi il burro sfrigolante e versalo sull'osso a più riprese, in questo modo sarai sicuro che tutte le parti della cotoletta saranno cotte a puntino.

Man mano che le cotolette saranno cotte, posizionale su della carta assorbente per scolare l'unto in eccesso. Servi calde.



CONSIGLIO

Servi la cotoletta alla milanese accompagnata da fettine di limone che ogni commensale può decidere di usare o meno.

La cotoletta alla milanese è buonissima servita con insalata verde o di pomodori.