

SECONDI PIATTI

Cotoletta bie?avieskaja

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500g di maiale (meglio se la punta)
2 uova
3 cucchiaini di pangrattato
3 cucchiaini di burro fuso
sale

RIPIENO

60g di prosciutto affumicato
1 cucchiaio di farina
80g di piselli
½ cipolla
1 cucchiaio di brodo di carne
sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate il maiale in pezzi, lasciate a ciascuno un pezzo di osso. Battete la carne e pulite

l'estremità dell'osso.

Mettete del ripieno su ciascun pezzo.

Preparate il ripieno come segue: tagliate il prosciutto a cubetti, saltatelo, aggiungete la farina tostata insieme alla cipolle e sale ed i piselli, miscelate e soffriggete, aggiungete il brodo e mescolate il tutto fino ad ottenere un composto moderatamente denso.

Formate delle salsicce con i pezzi di maiale, immergetele nell'uovo, ricoprite di pangrattato, quindi nuovamente nell'uovo e nel pangrattato.

Friggete le cotolette e mettetele in forno per dorarle ulteriormente fino a cottura ultimata.