

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cotoletta di porcino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La cotoletta di porcino è una ricetta per cui serve fundamentalmente una sola cosa: ottimi porcini ...Per il resto è davvero facilissima, vedrete che gusterete la cotoletta di porcino più della classica cotoletta di carne!

INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI cappelle grandi - 2
UOVA 3
PANGRATTATO grossolano - 200 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 70
gr
TIMO
PEPE NERO
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Rimuovete i gambi dai porcini e spazzolate le cappelle oppure pulitele con un canovaccio

appena inumidito con dell'acqua.

Tagliate le cappelletti in fette piuttosto spesse, circa 2 cm.



2 Mettete a scaldare abbondante olio per friggere in una padella, preferibilmente di ferro.

Sbattete un paio d'uova in una ciotola salandole con un pizzico di sale.



3 In una fondina o un vassoio riunite il pane grattato grossolanamente, il parmigiano grattugiato, le foglioline di timo e del pepe; mescolate gli ingredienti per amalgamarli bene.



- 4 Panate le fette di porcino passandole per due volte dapprima nell'uovo, quindi nel composto di pane grattato e parmigiano.





- 5 Quando l'olio sarà ben caldo tuffatevi le fette di porcino precedentemente panate e fatele friggere fino a doratura completa, saranno sufficienti pochi minuti.



- 6 Prelevate el cotolette di porcini dall'olio ed adagiatele su carta paglia o carta assorbente

affinché s'asciughino dell'olio in eccesso.



- 7 Servite le cotolette di porcini ancora ben calde salandole ulteriormente prima di portarle in tavola.

NOTE

Il timo usato in questa preparazione, si sposa notoriamente bene con i funghi; in natura si presenta come un arbusto perenne molto profumato e decorativo anche come pianta di bordura. Il suo uso, oltre che in cucina, è molto diffuso anche in erboristeria, per lenire la tosse e l'asma e nella profumeria, che ne impiega olii essenziali. E' conosciuto e apprezzato fin dall'antico Egitto ed è possibile usarlo oltre che come erba aromatica anche come infuso per favorire la digestione o come aromatizzante per vini e distillati.