

SECONDI PIATTI

Cotoletta Niamiha

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

400g di maiale
2 cucchiai di burro fuso
2 cucchiai di burro
2 cucchiai di farina
1 uovo
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di latte
grasso
verdure
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il maiale (meglio se la punta) in pezzi contenenti ciascuno un pezzo d'osso, pulite l'estremità dell'osso, pestate la carne, aggiungete il sale, il pepe e soffriggetela. Separate l'albume dal tuorlo. Mescolate il tuorlo con lo zucchero, il sale ed il latte, aggiungete la farina e sbattete con un frustino fino a che il composto risulti morbido,

quindi aggiungete l'albume montato a neve.

Immergete le cotolette nell'impasto e friggetele.