

SECONDI PIATTI

## Cotolette alla bolognese

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

fette di vitello o pollo

uova

sale

pepe

noce moscata

parmigiano

pan grattato

burro chiarificato

prosciutto crudo

parmigiano

funghi.

### PREPARAZIONE

- 1** Lasciare la carne immersa per parecchie ore in uovo, sale, pepe, noce moscata e parmigiano.



- 2 Procedere come per cotolette normali impanando due volte e friggere in burro chiarificato.



- 3 Rivestire le fettine con prosciutto crudo e parmigiano non stagionato.



- 4 Incoperchiare e terminare la cottura, aggiungendo del brodo, fino alla fusione del parmigiano.



5 Servire a piacere con dei funghi.

