

SECONDI PIATTI

Cotolette con funghi alla contadina

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

500g di maiale
1 uovo
1 cucchiaio di latte
4 cucchiari di pangrattato
lardo
sale

PER IL RIPIENO

100g di porcini bolliti (50g se essiccati)
1 cipolla
lardo
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il maiale (meglio se la punta) in pezzetti, lasciando l'osso in ciascun pezzo, pestate la carne ed aggiungetevi il sale.

Preparate il ripieno come segue: sminuzzate la cipolla e fatela dorare fino a cottura ultimata. Bollite i funghi (lasciateli a bagno in acqua se usate quelli essiccati), tagliateli in striscioline, miscelateli con le cipolle ed il sale.

Mettete il ripieno sui pezzi battuti di maiale, piegate le estremità della carne sopra il ripieno, spennellate con un composto d'uovo e latte sbattuti, ricoprite con il pane grattugiato e friggete.

Mettete le cotolette in forno e fatele arrostitire fino a cottura ultimata.