

SECONDI PIATTI

# Cotolette con panatura alle nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Questa ricetta è la prova che anche un piatto "quotidiano" può diventare adatto ad una cena importante se siamo capaci, con un po' di fantasia, di vestirlo a festa. Così una panatura arricchita di nocciole trasformerà una semplice cotoletta in un secondo perfetto per la cena di San Valentino!

## INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE di 120 g ciascuna - 2  
fette  
UOVA sbattuto - 1  
FARINA  
NOCCIOLE tritate - 50 gr  
PANGRATTATO 100 gr  
BURRO CHIARIFICATO  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Battete le fette di maiale per allargarle ed assottigiarle un po'.

Passate le fette di maiale dapprima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e leggermente salato ed, infine, in un composto di nocciole tritate e pangrattato.



**2** Intanto scaldate il burro chiarificato fino a quando risulterà sufficientemente caldo per la frittura.

Tuffatevi le fette di maiale e friggete fino a doratura completa ed uniforme.



**3** Prelevate le cotolette dal burro e mettetele ad asciugare su dei fogli di carta assorbente;

salatele leggermente.

Servite le cotolette di maiale su di un letto d'insalata fresca mista.

Ricetta per 2 persone.

NOTE