

SECONDI PIATTI

Cotolette cuor di cavallo fritte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di cuore di cavallo a fette

150 g di farina

150 g di pan grattato

2 uova

1 mazzetto di prezzemolo

1 pezzetto di zenzero

qualche foglia di salvia

1 spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino

sale speziato

pepe

olio.

PREPARAZIONE

1 Tritate il prezzemolo e lo zenzero,



2 uniteli alle uova battute e



3 salate e peate e



4 mescolate bene il tutto.
Infarinate le fette di cuore e



5 passatele nell'uovo ed



6 in fine nel pangrattato.



7 Incidete le fette per evitare che si arriccino durante la cottura.



8 In una padella a bordi alti mettete olio, aglio, salvia,



9 il rosmarino e 2 macinate di sale grosso.



10 Friggete le cotolette di cuore.



11 Aggiustate di sale a fine cottura dopo aver fatto assorbire l'unto in eccesso della frittura.

