

SECONDI PIATTI

Cotolette di maiale fritte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE 8 fette

UOVA 4

PANGRATTATO 300 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

Le **cotolette di maiale fritte** sono un piatto veloce e versatile che si presta per cene improvvisate, pranzi al sacco e anche come work food. Le cotolette di maiale fritte si possono personalizzare a piacere, speziando la panatura, per dare al piatto un tocco personale! Se amate i secondi fritti ma volete sperimentare altri generi, provate i [calamari fritti speziati](#).

PREPARAZIONE

- 1 Battete le fette di filetto di maiale con il batticarne avendo l'accortezza di inserire la fetta tra due fogli di carta forno, questo vi aiuterà a non sfilacciare la carne.



- 2 Preparate, quindi, la panatura: aprite le uova in una terrina e sbattetele leggermente con un pizzico di sale con una forchetta.





3 Versate in una terrina, o direttamente sul piano di lavoro, il pangrattato.



4 Intanto accendete il fuoco sotto l'olio per frittura affinché possa avere il tempo di scaldarsi.

Passate le fettine dapprima nell'uovo e poi nel pangrattato.



- 5 Per una panatura più consistente, ripassate nuovamente le fette nell'uovo e poi nel pangrattato.



- 6 Controllate la temperatura dell'olio immergendo uno stuzzicadenti e verificando che si formino delle bollicine intorno allo stuzzicadenti.



- 7 Tuffate nell'olio le fettine, una alla volta per friggerle fino a doratura uniforme.



- 8 Una volta fritte, prelevate le cotolette dall'olio scolandole il più possibile ed adagiatele su fogli di carta paglia o carta assorbente per asciugarle dell'unto in eccesso.





9 Salate le cotolette solo poco prima di servirle.

Servite le cotolette ancora calde accompagnandole con dell'insalata fresca e se volete, degli spicchi di limone.

NOTE

Come si ottiene una buona frittura?

Per una buona frittura, ricordatevi di non salare mai la panatura o la pastella che utilizzerete: il sale è un alimento che assorbe l'umido e quindi affloscerebbe il risultato finale, danneggiando la croccantezza del prodotto. Salate solo a piatto servito. Quando utilizzate la frittura ad immersione, ricordate di coprire con olio fino a metà del prodotto adagiato in padella e rivoltatelo per una frittura uniforme. Nella frittura ad immersione, girare il prodotto quando viene a galla.

Come si vede se l'olio è a giusta temperatura?

Per verificare se l'olio ha raggiunto la giusta temperatura prima di immergere gli alimenti, bagnateci uno stuzzicadenti: se la punta immersa inizia a sfrigolare, l'olio è pronto. Il grasso in eccesso dopo la cottura va sempre eliminato posando il fritto sulla carta assorbente o sulla apposita carta per frittura che si trova in commercio.