

SECONDI PIATTI

## Cotolette di russula

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

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



### INGREDIENTI

500 g di funghi russule (rosselle)  
100 g di burro  
mezzo bicchiere d'olio  
100 g di emmenthal  
50 g di farina  
2 bicchieri di latte  
2 uova  
parmigiano.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate i funghi e fateli cuocere in un po' di burro a fuoco dolce per mezz'ora.

Preparate intanto una besciamella molto soda: sciogliete in un casseruolino 50 g di burro, stemperatevi la farina, diluite con il latte, salate e pepate.

Quando i funghi saranno cotti, trasferiteli in una terrina, unite la besciamella, aggiungete

l'emmenthal tagliato a dadini, una buona dose di parmigiano grattugiato, il sale necessario e legate con un uovo.

Formate con questo impasto delle cotolette, passatele nel rimanente uovo sbattuto e nel pane grattugiato, quindi friggetele con il resto del burro e l'olio.