

SECONDI PIATTI

Cotolette farcite

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 trancio lombo maiale

2 mozzarelle

prosciutto cotto

funghetti

PREPARAZIONE

1 Prendete 1 trancio di lombo di maiale.



2 Tagliatelo a portafoglio.



3 Farcite ogni fetta con mozzarella, prosciutto cotto e qualche funghetto.



4 Chiudeteli con un paio di stuzzicadenti.



5 Infarinateli, poi passateli nell'uovo sbattuto con sale e pepe ed impanateli.

Friggeteli in olio di arachide.

