

SECONDI PIATTI

## Cotolette messinesi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

4 fette di vitello (per cotolette)  
2 uova  
80 g di pangrattato  
3-4 cucchiari di parmigiano grattugiato  
poco prezzemolo  
1 spicchio di aglio  
abbondante olio di semi  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare il prezzemolo e l'aglio.

In un vassoio mescolare il pangrattato, il prezzemolo, l'aglio, il parmigiano, sale e pepe.



2 In una ciotola mescolare le uova con un pizzico di sale.

Passate le fette di carne nell'uovo.



3 E nel pangrattato condito.



4 In una padella portate a temperatura l'olio di semi e fate friggere le fette di carne.



