

SECONDI PIATTI

Fettine di lonza al latte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 8 fette

BURRO 60 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

PANGRATTATO

UOVA 1

SALE

PEPE NERO

Le **fettine di lonza al latte** sono un [secondo piatto](#) facile da preparare, con carne impanata e rosolata, poi insaporita con latte per creare un fondo cremoso. Perfette per tutta la famiglia, risultano **morbide e gustose** grazie alla cottura lenta e al sapore delicato.

COME FARE LE FETTINE DI LONZA AL LATTE

1 Per preparare le fettine di lonza al latte rompi l'uovo e sbattilo con una forchetta affinché

l'albume ed il tuorlo si miscelino in un composto omogeneo.



- 2 Prendi le fette di lonza e passale prima nell'uovo precedentemente sbattuto e poi nel pangrattato.





3 Prendi una bella padella molto ampia, dovrà infatti poter contenere tutte le fette di lonza possibilmente in uno strato solo, senza che si accavallino l'una all'altra. Questo punto è molto importante per poter ottenere, successivamente, della carne ben rosolata. Sciogli qui il burro. Quando il burro inizierà a sfrigolare, potrai iniziare ad aggiungere le fettine di lonza panate. Presta attenzione a non accavallarle perché dovranno avere lo spazio per potersi rosolare a contatto con il burro e il calore diretto della padella, qualora non fosse così, otterresti un risultato più vicino alla carne lessa che a quella rosolata.



4 Dopo circa cinque minuti di cottura a fiamma vivace, ovvero quando la panatura sarà ben

dorata e croccante da un lato, potrai girare la carne sull'altro lato e far friggere bene anche il secondo lato fino ad ottenere un risultato ben dorato da entrambi i lati. Quando avrai fritto bene tutta la carne potrai aggiungere un paio di pizzichi di sale. Versa poco latte per volta, dapprima un mezzo bicchiere ed aggiungi il resto solo se il latte in padella risulta troppo rappreso e asciutto.



- 5 Lascia cuocere in questo modo per circa 10 minuti a fiamma moderata, il latte dovrà evaporare dolcemente fino a lasciare un fondo di cottura cremoso e vellutato. Insaporisci la carne con un altro pizzico di sale e una bella macinata di pepe nero.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa pane raffermo grattugiato per la panatura: eviti sprechi e hai un impasto più rustico.

Se avanza carne già cotta, puoi sminuzzarla e usarla per farcire panini o torte salate.

Aggiungi il latte poco alla volta per controllare meglio la cremosità del sughetto.

Se vuoi un tocco in più, unisci un cucchiaino di Parmigiano nel fondo di cottura.

COME SI CONSERVANO LE FETTINE DI LONZA AL LATTE

Conserva le fettine in frigo per massimo 1 giorno, in un contenitore ermetico. Riscaldale in padella con un cucchiaino di latte per non farle seccare. Non consigliato il congelamento, la panatura perderebbe croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Cotoletta alla viennese: carne impanata e fritta, dorata e croccante.

Filetto di maiale in padella: semplice e saporito, pronto in pochi minuti.

Pollo alla diavola: speziato e croccante, cotto in padella.

Coniglio in porchetta: ricetta rustica e profumata.

Tagliata di manzo: tenera e succosa, perfetta con rucola e grana.