

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla catanese: un tesoro della cucina siciliana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La cotoletta alla catanese è un [secondo piatto](#) che racchiude i **sapori della Sicilia**, offrendo una variante sfiziosa delle più **celebri cotolette italiane**. Questa **ricetta, semplice e ricca di sapore**, si distingue per l'uso di ingredienti tipici che **esaltano il gusto della carne**.

La cotoletta è un **piatto tradizionale italiano**, con molte varianti regionali che aggiungono un tocco unico alla ricetta base. Dalla famosa [cotoletta alla milanese](#) alla **cotoletta alla bolognese**, passando per la **cotoletta alla palermitana** e la [cotoletta alla viennese](#), tipica del Trentino, ogni regione ha la sua **versione di questo piatto amato da tutti**

. **La cotoletta alla catanese** si unisce a questo ricco panorama gastronomico con la sua ricetta particolare, che prevede l'uso pecorino al pepe, formaggio tipico della regione.

Scopri con la nostra ricetta, come preparare queste deliziose cotolette alla catanese da fare in casa con le tue mani. Iniziamo?

INGREDIENTI PER FARE LA COTOLETTA ALLA CATANESE

FETTINE DI VITELLO 800 gr
ACETO DI VINO BIANCO 100 gr
PECORINO COL PEPE grattugiato - 100 gr
UOVA 2
PANGRATTATO 100 gr
SPICCHI DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

COME FARE LA COTOLETTA ALLA CATANESE

1 Batti le cotolette con un batticarne e mettile da parte.

Prepara la panatura in questo modo: rompi le uova in una ciotola, aggiusta di sale, di pepe e sbatti le uova, metti anche la panatura da parte. Sbuccia e trita gli spicchi d'aglio.

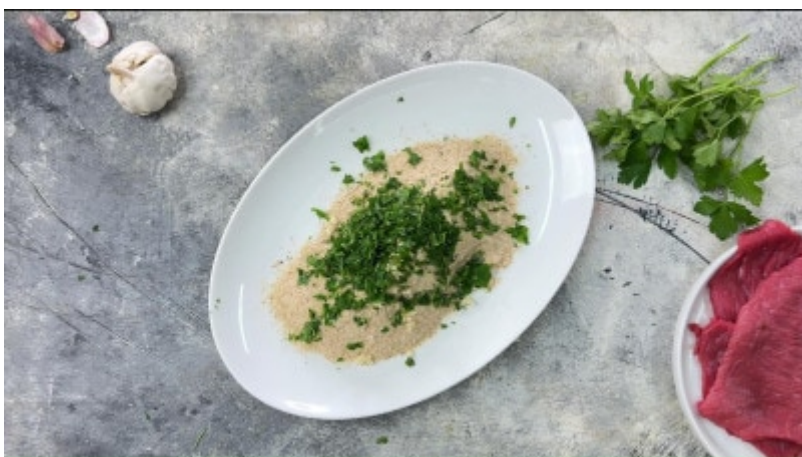




2 Trasferisci l'aglio tritato nel vassoio con il pangrattato. Trita un ciuffo di prezzemolo ed aggiungilo al pangrattato, mescola con un cucchiaio.

Passa le cotolette di carne prima nell'aceto di vino bianco e poi nel pecorino pepato.



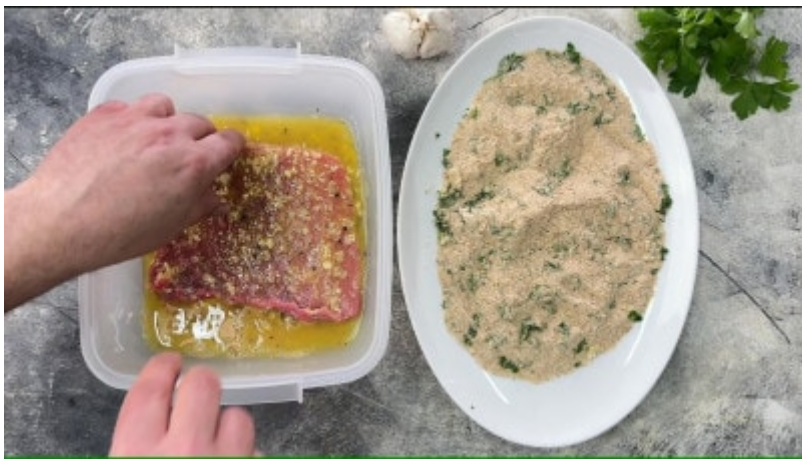




3 Immergi le cotolette nell'uovo sbattuto e, infine, nel pangrattato aromatizzato.

Versa l'olio di semi di arachide nella padella e, quando avrà raggiunto la temperatura di 170°C, friggi le cotolette per pochi minuti da ambo i lati. Non appena le cotolette alla catanese saranno ben dorate lasciale scolare su carta assorbente.

Servi la cotoletta alla catanese nel piatto da portata, accompagnata con un po' di insalata verde.







SE TI È PIACIUTA LA COTOLETTA AL PEPE, PROVA ANCHE QUESTE

[Polpette al sugo](#)

[Polpettone al microonde](#)

[Roast beef al forno](#)

[Falsomagro](#)

[Vitello tonnato](#)

RICETTE: