

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla viennese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La cotoletta alla viennese o Wiener Schnitzel, è una specialità della cucina viennese, cugina stretta della [cotoletta alla milanese](#) che si differenzia soprattutto dall'utilizzo della lombata con l'osso per quest'ultima.

Tradizionalmente è servita con una semplice insalata di patate, qui ve la proponiamo in veste semplice e universalmente conosciuta.

La frittura nel burro, chiarificato, è d'obbligo per un risultato ottimale. Potrete però optare anche per la frittura nello strutto o nell'olio di semi.

Se ti interessano altre ricette di questo tipo ti

consigliamo di guardare:

[Cotolette di maiale](#)

[Cotolette di peperoni](#)

[Cordon bleu di petto di pollo](#)

[Cordon bleu di zucchine](#)

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO Noce o fesa - 800 gr

SALE

PEPE NERO

PER LA PANATURA E FRITTURA

UOVA 2

ACQUA un goccio -

FARINA circa - 200 gr

PANE GRATTUGIATO circa - 300 gr

BURRO CHIARIFICATO 300 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la cotoletta alla viennese, comincia prendendo della carne di vitello, nel mio caso è un pezzo di noce, devo ricavare 4 pezzi da 200 g, quindi lo taglio in 4 pezzi più o meno uguali, poi apro ogni pezzo a farfalla per poterli battere più facilmente ed evitare che la carne si strappi o si sfibri troppo.





2 C'è chi usa la pellicola per battere la carne, ma io preferisco usare un goccio d'acqua, bagno bene la carne da tutte e due le parti e la batto dall'interno verso l'esterno.

Battila bene da tutte e due i lati fino ad ottenere uno spessore di 5/7 mm. Quando batti l'ultima, condiscila con sale e pepe da tutte e due i lati.

Poi prepara l'uovo per la panatura, sbatti due uova con un goccio d'acqua.





- 3 Passa la fetta di carne prima nella farina, poi nell'uovo e dopo averla scolata per togliere l'uovo in eccesso mettila nel pane.





- 4 In una padella ampia, metti sciogliere il burro chiarificato. Se te lo stai chiedendo, si puoi usare anche l'olio di semi. Immergi la cotoletta e lasciala friggere per qualche minuto fino a doratura di un lato, poi girala e lascia dorare anche l'altro lato.

Saranno circa 4 minuti per lato.





5 Scola su carta assorbente e impiatta con uno spicchio di limone.

