

SECONDI PIATTI

Cotolette alla palermitana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Sicilia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Cotolette alla palermitana, ovvero cotolette al forno panate con una panatura davvero speciale, ricchissima di sapore!

La panatura è l'elemento che fa la differenza in questa ricetta, si tratta di: pangrattato grossolano, meglio se fatto in casa, insaporito con pecorino, aglio, erba cipollina e prezzemolo. Davvero da leccarsi i baffi!

Se poi considerate che la cottura è al forno, quindi molto più leggera rispetto al fritto, non avrete più scuse per fare addirittura il bis! Questa ricetta dovete assolutamente provarla!

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 600 gr
PECORINO ROMANO 100 gr
PANGRATTATO 250 gr
LIMONE 1
ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO piccolo - 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa preparate la panatura che dovrete preparare preferibilmente con del pangrattato grossolano, magari preparato da voi.

Riunite in una ciotola il pangrattato, il pecorino, l'erba cipollina tritata, il prezzemolo fresco tritato e uno spicchio d'aglio privato dal germoglio verde interno tritato.

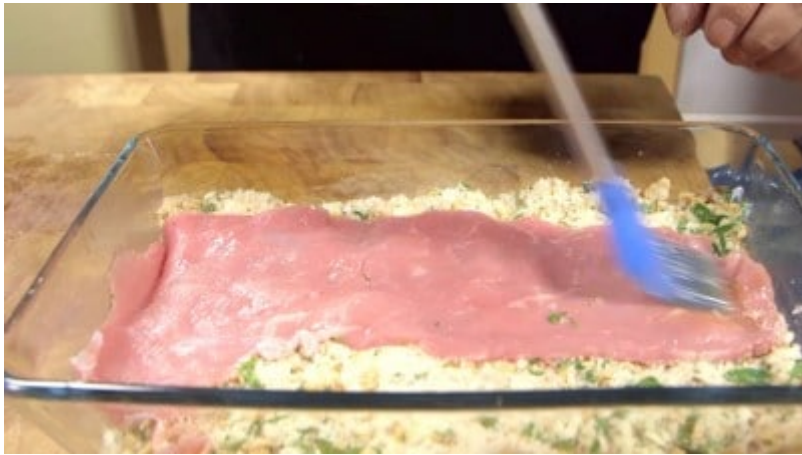
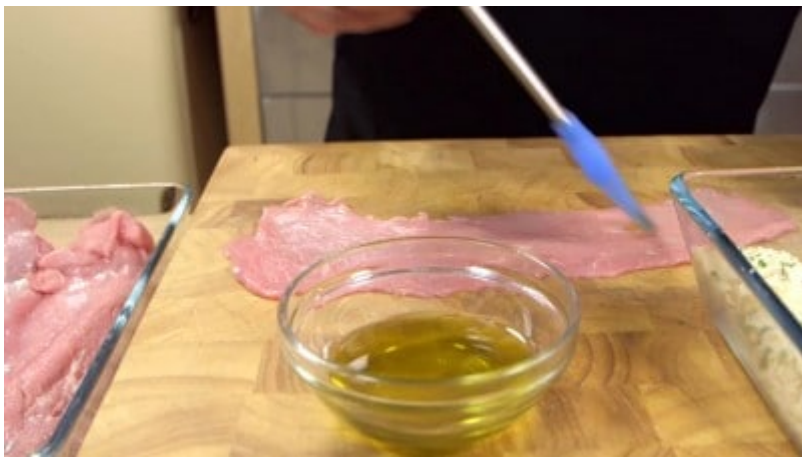






2 Preparate, ora, le fettine spennellandole uniformemente con dell'olio extravergine d'oliva e panatele.





3 Foderate con un foglio di carta forno una teglia sufficientemente ampia da accogliere tutte le fettine, ungetela con un filo d'olio e allineatevi le fettine panate.

Ungetele anche in superficie con un filo d'olio e aggiungete un altro po' di pangrattato e salate a dovere.



- 4 Distribuite un altro po' di panatura sulle fettine, irrorate con un altro filo d'olio e salate adeguatamente.



5 Infornate a 180°C per 12 - 15 minuti.



6 Una volta cotte e ben dorate, servitele con una grattatina di scorza di limone a piacere.

