

SECONDI PIATTI

Fettina di vitello impanata al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La fettina di vitello impanata al forno è un piatto fantastico e adatto a grandi e piccoli. Avete voglia di fettine fritte, dette anche cotolette ma non avete voglia di impuzzolentire casa o di sentirvi pesanti dopo averle mangiate? Questa è la ricetta che fa per voi!

Veloce e davvero gustosissima! Noi l'abbiamo addirittura rifatta per pranzare tutti insieme ed è stato davvero un successo...ah non per ultimo piacciono tantissimo anche ai bambini che non troveranno la differenza con quelle fritte!

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO in fettine - 600 gr

UOVA 3

PANGRATTATO fatto in casa, tritato grossolanamente -

FARINA

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete le uova in una terrina, preparate un'altra terrina con della farina e un'altra ancora con del pangrattato rustico, possibilmente fatto in casa.



- 2 Tagliate a metà le fettine di vitello qualora fossero troppo grandi e passatele dapprima nell'uovo, poi nella farina, quindi ancora nell'uovo ed infine nel pangrattato rustico.





3 Preparate una placca da forno rivestita con un foglio di carta forno e allineatevi le fettine di vitello panate.





- 4 Ungetele con un filo d'olio extravergine d'oliva, salatele e infornatele a 180°C per circa 12-15 minuti.





5 Servite le fettine accompagnandole con degli spicchi di limone e un altro pizzico di sale.



