

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla Milanese

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 costolette di vitello
100 g burro
2 foglie di salvia
2 uova
pane secco grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

1 Le costolette di vitello vanno battute con il pestacarne (moderatamente) fino ad arrivare ad avere uno spessore uguale a quello dell'osso.

Sbattere le uova in una fondina e grattugiare il pane secco grossolanamente. Spruzzare un pò di sale sulle due superfici della carne e quindi passare ciascuna costoletta nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato facendo in modo che quest'ultimo aderisca bene alla carne comprimendolo con le mani.

In un tegame far soffriggere il burro a fuoco deciso con le foglie di salvia, aggiungere le

costolette e cuocerle prima da un verso e poi dall'altro fino a farle indorare. Servirle calde.