

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cotoletta di porcino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **8 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La cotoletta di porcino è una ricetta per cui serve fondamentalmente una sola cosa: ottimi porcini ...Per il resto è davvero facilissima, vedrete che gusterete la cotoletta di porcino più della classica cotoletta di carne!

### INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI cappelle grandi - 2  
UOVA 3  
PANGRATTATO grossolano - 200 gr  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 70  
gr  
TIMO  
PEPE NERO  
SALE  
OLIO DI SEMI PER FRITTURA  
PREZZEMOLO 1 ciuffo

### PREPARAZIONE

**1** Rimuovete i gambi dai porcini e spazzolate le cappelle oppure pulitele con un canovaccio

appena inumidito con dell'acqua.

Tagliate le cappelletti in fette piuttosto spesse, circa 2 cm.



**2** Mettete a scaldare abbondante olio per friggere in una padella, preferibilmente di ferro.

Sbattete un paio d'uova in una ciotola salandole con un pizzico di sale.



**3** In una fondina o un vassoio riunite il pane grattato grossolanamente, il parmigiano grattugiato, le foglioline di timo e del pepe; mescolate gli ingredienti per amalgamarli bene.



- 4 Panate le fette di porcino passandole per due volte dapprima nell'uovo, quindi nel composto di pane grattato e parmigiano.





- 5 Quando l'olio sarà ben caldo tuffatevi le fette di porcino precedentemente panate e fatele friggere fino a doratura completa, saranno sufficienti pochi minuti.



- 6 Prelevate el cotolette di porcini dall'olio ed adagiatele su carta paglia o carta assorbente

affinché s'asciughino dell'olio in eccesso.



- 7 Servite le cotolette di porcini ancora ben calde salandole ulteriormente prima di portarle in tavola.

NOTE