

SECONDI PIATTI

# Cotolette alla bolognese

di: *felsina*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

fette di vitello o pollo

uova

sale

pepe

noce moscata

pamigiano

pangrattato

burro chiarificato

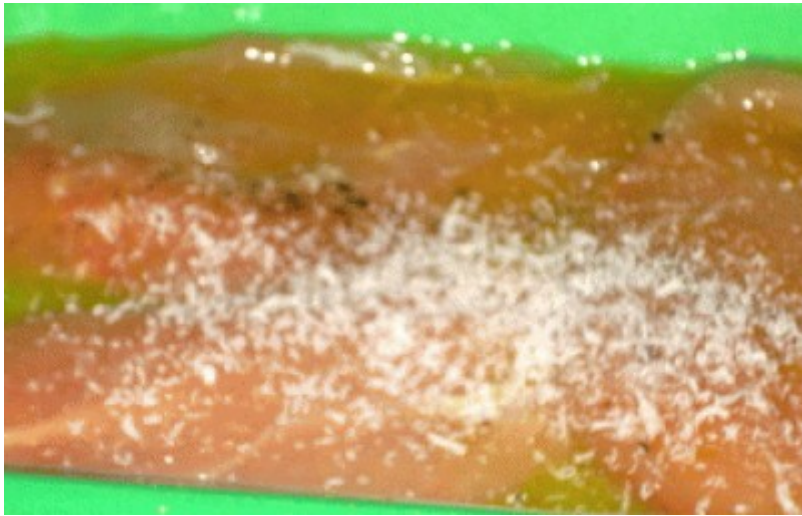
prosciutto crudo

parmigiano

funghi.

## PREPARAZIONE

- 1 Lasciare la carne immersa per parecchie ore in uovo, sale, pepe, noce moscata e parmigiano.



- 2 Procedere come per cotolette normali impanando due volte e friggere in burro chiarificato.



- 3 Rivestire le fettine con prosciutto crudo e parmigiano non stagionato.



- 4 Incoperchiare e terminare la cottura, aggiungendo del brodo, fino alla fusione del parmigiano.



5 Servire a piacere con dei funghi.

