

SECONDI PIATTI

Cotolette con panatura alle nocciole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questa ricetta è la prova che anche un piatto "quotidiano" può diventare adatto ad una cena importante se siamo capaci, con un po' di fantasia, di vestirlo a festa. Così una panatura arricchita di nocciole trasformerà una semplice cotoletta in un secondo perfetto per la cena di San Valentino!

INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE di 120 g ciascuna - 2
fette
UOVA sbattuto - 1
FARINA
NOCCIOLE tritate - 50 gr
PANGRATTATO 100 gr
BURRO CHIARIFICATO
SALE

PREPARAZIONE

1 Battete le fette di maiale per allargarle ed assottigiarle un po'.

Passate le fette di maiale dapprima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e leggermente salato ed, infine, in un composto di nocciole tritate e pangrattato.



2 Intanto scaldate il burro chiarificato fino a quando risulterà sufficientemente caldo per la frittura.

Tuffatevi le fette di maiale e friggete fino a doratura completa ed uniforme.



3 Prelevate le cotolette dal burro e mettetele ad asciugare su dei fogli di carta assorbente;

salatele leggermente.

Servite le cotolette di maiale su di un letto d'insalata fresca mista.

NOTE