

SECONDI PIATTI

## Cotolette messinesi

di: *laura66*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

4 fette di vitello (per cotolette)  
2 uova  
80 g di pangrattato  
3-4 cucchiari di parmigiano grattugiato  
poco prezzemolo  
1 spicchio di aglio  
abbondante olio di semi  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare il prezzemolo e l'aglio.

In un vassoio mescolare il pangrattato, il prezzemolo, l'aglio, il parmigiano, sale e pepe.



**2** In una ciotola mescolare le uova con un pizzico di sale.

Passate le fette di carne nell'uovo.



3 E nel pangrattato condito.



4 In una padella portate a temperatura l'olio di semi e fate friggere le fette di carne.



