

Cotoletta alla milanese

La **cotoletta alla milanese**, detta anche costoletta alla milanese, è una lombata di vitello con l'osso, panata e fritta nel burro chiarificato. E' una ricetta tipica del milanese, molto conosciuta e veramente squisita.

Alcuni studiosi indicano come carne utilizzata in origine per la preparazione della **cotoletta alla milanese** quella di maiale, ma la questione è molto controversa. Le ipotesi più accreditate rimangono sull'utilizzo della carne di vitello. La riuscita è comunque ottima per entrambi i tipi di carne.

La versione di **cotoletta alla milanese** che vi proponiamo è quella più tradizionale, preparata con carne un po' spessa, che deve restare rosata vicino all'osso. Per darle la giusta fragranza è fondamentale utilizzare un ottimo pangrattato, l'ideale è la mollica di pane bianco raffermo, non troppo vecchia. In origine oltre ad essere fritta nel burro, la cotoletta veniva anche cosparsa di burro fuso a fine cottura.



INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 2 costolette di vitello con l'osso
- 1 uovo di gallina
- Pepe nero macinato al momento
- Pane grattugiato
- 80 g di Burro chiarificato
- Sale

PREPARAZIONE

- Preparare la carne eliminando eventuali schegge di osso, quindi incidere la parte terminale della costoletta per staccarla un po' dall'osso e incidere la parte bianca in modo che non si arricci durante la cottura.
- Tamponare bene la carne e lasciarla a temperatura ambiente.
- Nel frattempo sbattere le uova in un piatto fintanto che non avranno perso viscosità, assieme a una generosa macinata di pepe.
- Mettere in un altro piatto il pangrattato.
- Immergere la prima cotoletta nell'uovo rigirandola bene da tutte le parti, quindi passarla nel pangrattato premendo bene affinché aderisca dappertutto.
- Impanare ogni cotoletta come visto in precedenza.
- Mettere sul fuoco una padella abbastanza grande da contenere le cotolette e mettervi il burro chiarificato. Quando è ben caldo unire le cotolette e friggerle circa 5 minuti per lato a fiamma media. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della carne.
- A fine cottura scolarle, passarle su un foglio di carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso quindi regolare di sale.
- Servire immediatamente.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Patate, insalata verde

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il manico della costoletta può essere ricoperto di carta stagnola una volta terminata la cottura. Consentirà di afferrare la cotoletta per poter mangiare agevolmente anche la carne attaccata all'osso.