

Cotolette

Le **cotolette** sono fettine panate e fritte nell'olio, nella loro versione più semplice. Si può utilizzare la carne di vitello, manzo, maiale o pollo e tacchino che viene poi passata nell'uovo e nel pangrattato.

La nostra versione delle **cotolette** prevede una panatura particolare, preparata con il pangrattato e il Parmigiano Reggiano, che rimane molto morbida e saporita. Nella mia famiglia si è sempre fatta così. Provatene e poi mi saprete dire.

Se la **cotoletta** vi piace leggera e croccante, fare una sola panatura, ma se vi piace più morbida e spessa fatene due: una vera leccornia.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 500Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di fettine di vitello o vitellone, maiale o pollo
- 2 uova di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Pepe nero macinato al momento
- 200 g di pane grattugiato
- 60 g di Parmigiano Reggiano
- Olio di semi di arachide o di oliva per frittura
- Sale

PREPARAZIONE

- Stendere la carne, rimuovere eventuali nervature o parti grasse. Se le fette sono molto grandi tagliarle a metà.
- In un piatto rompere le due uova con un cucchiaio di latte e sbattere con una forchetta, quindi unire una macinata di pepe.
- In un altro piatto versare il pangrattato e miscelarlo al Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Prendere ad una ad una le fette di carne, passarle nell'uovo, quindi nel pangrattato e metterle in un piatto.
- Al termine della prima panatura, se piace, se ne può fare un'altra.
- In un padellino scaldare abbondante olio per friggere. Quando è ben caldo, 170° C circa, immergervi le cotolette. Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando la superficie della panatura risulterà ben dorata, scolare le cotolette e porle su un piatto con carta da cucina asciugandole accuratamente e regolare di sale.
- Servirle calde.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata mista, patate al forno

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



I consigli di Barbara

Una volta preparate, se avanzano, le cotolette si possono conservare per un paio di giorni in frigorifero. Sono ottime a temperatura ambiente, oppure brevemente riscaldate nel forno.