

Cotoletta alla bolognese



Ingredienti per 4 persone:

4 fette sottili di fesa di Vitello

Sale q.b.

50 gr di Burro

4 fette di Prosciutto crudo dolce

4 fette di Formaggio filante

4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

1 uovo

Pan grattato q.b.

Farina 00 q.b.

PROCEDIMENTO:

Impanare la carne passandola nella farina, nell'uovo battuto e poi nel pan grattato. Disporre in una pentola antiaderente il burro e farlo sciogliere a fiamma bassa con MCS, adagiarvi le fette di carne panate, rosolare con MCS 2/3 min. per lato a fiamma media. Disporre su ogni fetta di carne una fetta di prosciutto, una di formaggio ed una spolverata di parmigiano. Coprire con MCS, spegnere il fuoco e lasciare in autocottura per 2/3 min. Servire calde.

L.V.