

## Costolette alla valdostana

### Come preparare la costoletta alla valdostana

1. Parare le costolette ed aprirle a "portafoglio", assicurandosi di lasciarle attaccate dalla parte dell'osso.
2. Inserire nella carne delle fette sottili di fontina e chiudere con uno stecchino di legno.
3. Condire le costolette con sale e pepe e panarle all'inglese passandole prima nell'uovo, poi nella farina ed infine nel pan grattato.
4. Battere leggermente le costolette con il batticarne o la lama del coltello in modo da far aderire bene il pane.
5. Eliminare il pane in eccesso e aggraziare le costolette per quanto più possibile.
6. In una padella antiaderente o di ferro scaldare il burro chiarificato e adagiarvi le costolette.
7. Cuocerle a fiamma moderata fino ad ottenere una crosta dorata e croccante. Occorreranno circa 4-5' per lato.
8. Scolare le cotolette alla milanese e asciugarle con carta assorbente da cucina e salarle leggermente.
9. Servire le costolette ben calde

#### Consigli & curiosità

- a) piatto tipico della gastronomia valdostana.
- b) Alcuni aggiungono delle fette di prosciutto cotto, ma la versione originale non lo prevede
- c) È possibile abbinare contorni come verdure trifolate, patate fritte, patate saltate, verdure al salto.

Angelo Solillo