

Cotoletta alla milanese

Ingredienti

4 costolette di vitello con l'osso della costola di g 250

2 uova

200 g di mollica di pane grattugiata

140 g di burro chiarificato

1 limone

Sale fino pepe nero

Preparazione



1. Parare bene la carne, eliminare le parti grasse e mettere a nudo le costole.
2. Battere le costolette, fino all'altezza di 1 cm e salarle leggermente.
3. Rompere le uova in una terrina, aggiungere un pizzico di sale e pepe e batterle leggermente.



4. Immergere le costolette nell'uovo sbattuto e sgocciolarle bene.
5. Passarle nel pane grattugiato, facendo pressione col palmo della mano.



6. Battere leggermente le costolette con un batticarne in modo da far aderire bene il pane grattugiato.
7. Eliminare il pane in eccesso e aggraziare per quanto possibile la forma delle costolette.
8. Formare la caratteristica quadrettatura esercitando una leggera pressione con il dorso di un trinciante.



9. In una padella antiaderente scaldare il burro e adagiarvi le cotolette.



10. Cuocerle a fiamma moderata fino ad ottenere una crosta dorata e croccante. Occorreranno circa 4-5' per lato.

11. Scolare le cotolette alla milanese e asciugarle con carta assorbente da cucina e salarle leggermente.

12. Servirle ben calde con spicchi di limone.

Note e... Sonia consiglia

a) La vera "cotoletta" alla milanese si prepara con la costoletta di vitello. Difatti si presume che il termine derivi dal francese "cotolette", cioè costoletta. Impiegando altri tagli di carne si ottiene la fettina panata.

b) L'origine di questo piatto è molto antica , in quanto se ne trova menzione in un pranzo milanese del XII secolo.

c) Nella cucina classica la cotoletta alla milanese veniva servita irrorata con il fondo di cottura, la cucina moderna ha eliminato questa pratica.

d) E' possibile sostituire la mollica di pane con mollica di pancarrè o pangrattato.

e) Una variante di questa preparazione prevede di passare le costolette nel parmigiano grattugiato prima di passarle nel pane.

f) I contorni che meglio si abbinano alla cotoletta alla milanese sono: verdure al salto, patate saltate o fritte.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo