

SECONDI DI CARNE

Valdostane di vitello

Tradizione: Valle d'Aosta

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Costolette di vitello	6
Formaggio Fontina	150 g
Uova	2
Farina	
Pangrattato	
Burro	80 g
Tartufo bianco	1
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Ripulite le costolette da eventuali schegge di osso e pellicine. Con un coltellino ben affilato e appuntito praticate un'incisione orizzontale nella carne, dal lato opposto dell'osso, ottenendo da ogni costoletta una specie di tasca aperta su un solo lato.
- 2 Tagliate a fettine il formaggio e il tartufo e mettetene un poco all'interno di ciascuna costoletta, senza riempirla troppo.
- 3 Battete quindi il bordo della costoletta con il batticarne in modo che i due strati di carne aderiscano il più possibile e non lascino uscire il ripieno.
- 4 Salate e pepate le costolette, infarinatete e scuotetele un poco per far cadere l'eccesso di farina. Sbattete le uova con un pizzico di sale e immergetevi la carne, rivestendola.
- 5 Passate infine le costolette nel pangrattato. Sciogliete metà burro in una padella che possa contenere tre costolette e, quando è caldo, adagiatevi la carne impanata e fatela dorare da entrambe le parti, girando spesso e cuocendola per circa 8-10 minuti per parte.
- 6 Sistemate le costolette cotte su un piatto rivestito con carta assorbente da cucina e tenetele in caldo. Ripulite la padella con altra carta, mettetevi il resto del burro e, quando è caldo, cuocete le costolette rimaste.



Scolate le costolette su carta assorbente e servitele con patatine fritte e insalata verde.