

SECONDI DI CARNE

Costolette alla milanese (versione 3)

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Costolette di vitello tagliate alte come l'osso	4
Burro	100 g
Uova	2
Pangrattato	
Sale	

Preparazione

- 1 Incidete leggermente la fascia esterna delle costolette, perché non si arricci durante la cottura e battetele leggermente. Passatele nell'uovo sbattuto, senza sale, poi nel pangrattato, premetelo perché aderisca bene.
- 2 In una padella mettete il burro, appena sarà dorato disponete le costolette in modo che non si sovrappongano; cuocetele a fuoco molto vivace prima da una parte, finché si sarà formata la crosticina (senza muoverle altrimenti questa si stacca) poi voltatele con una paletta.
- 3 Appena anche da questa parte si sarà formata la crosticina, abbassate il fuoco per 5 minuti circa perché cuociano anche all'interno; salate a questo punto e non prima, altrimenti l'umidità formata dal sale stacca la crosticina. Servite le costolette con succo di limone.