

SECONDI DI CARNE

Costolette alla valdostana

Tradizione: Valle d'Aosta

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Costolette di vitello alte circa 2 cm	6
Formaggio Fontina	18 fettine
Prosciutto cotto	12 fettine
Tartufo bianco (facoltativo)	alcune lamelle
Uova	4
Sale	
Burro	abbondante

Preparazione

- 1 Incidete nello spessore 6 costolette di vitello alte circa 2 cm tenendole unite solo da una parte; introducete in ciascuna 3 fettine di fontina e, a piacere, 2 fettine di prosciutto cotto e (quando le finanze abbondano) qualche lamella di tartufo bianco.
- 2 Richiudete le costolette, facendone combaciare perfettamente i bordi e premendole un poco con il palmo della mano.
- 3 Sbattete 4 uova con un pizzico di sale; infarinatele leggermente, quindi passatele prima nelle uova, poi in abbondante pangrattato, pressandole bene per fare aderire la panatura.
- 4 Friggetele a fuoco basso in abbondante burro caldo, scolatele ben dorate e croccanti su carta assorbente da cucina, salatele leggermente e servitele subito.