

SECONDI DI CARNE

Costolette di vitello alla milanese

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Costolette di vitello con l'osso	3
Uovo	1
Pangrattato	
Burro chiarificato	60 g
Sale	

■ Preparazione

- 1 Le costolette alla milanese sono soltanto quelle con l'osso, ma la ricetta sempre più spesso viene realizzata anche con fette di fesa tagliate non troppo sottili.
- 2 Battete la carne, mettetela nell'uovo frullato leggermente salato; passatela nel pangrattato fine facendolo aderire bene.
- 3 Friggete le costolette, a fuoco dolce, in abbondante burro chiarificato lasciandole dorare da entrambi i lati per circa 10 minuti. Asciugatele su carta assorbente, disponetele sul piatto da portata e servitele calde.
- 4 Le costolette stanno bene con qualsiasi contorno di verdure al burro o con insalate fresche. Vini di accompagnamento: Sancolombano Rosso DOC, Rosso Conero DOC, Solopaca Rosso DOC.