

SECONDI DI CARNE

Costolette di vitello alla valdostana (versione 2)

Tradizione: Valle d'Aosta

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Costolette di vitello da 150 g ognuno	4
Formaggio Fontina	4 fettine
Burro	40 g
Olio d'oliva	2 cucchiai
Pangrattato	
Tartufo bianco	1
Farina	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tagliate le costolette orizzontalmente a metà in modo da aprirle a libro, ma lasciandole attaccate all'osso.
- 2 Adagiate al centro di ognuna una fettina di fontina e alcune lamelle di tartufo, chiudete bene la carne premendo i bordi e fermatela con due stecchini.
- 3 Salate e pepate. Infarinate le costolette, passatele nelle uova sbattute con un pizzico di sale, quindi nel pangrattato. Scaldate burro e olio, adagiatevi le costolette, fatele dorare.
- 4 Sgocciolatele, eliminate gli stecchini e servite. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Chambave Rosso DOC, Rosso Di Montepulciano DOC, Falerno Del Massico Rosso DOC.