

SECONDI DI CARNE

Cotolette di vitello alla bolognese

Tradizione: Provincia di Bologna, Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fesa di vitello	4 fette
Prosciutto crudo	4 fette sottili
Formaggio grana	100 g
Burro	80 g
Uovo	1
Pangrattato	
Tartufo nero piccolo	1
Brodo	1 mestolino
Fondo chiaro	3 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Battete le fette di fesa, passatele prima nell'uovo sbattuto con poco sale e pepe, poi nel pangrattato. In un tegame lasciate fondere il burro e fatevi dorare la carne da entrambi i lati.
- 2 Quindi su ogni fetta adagiate una fettina di prosciutto, sottili scaglie di grana e tre rondelle di tartufo. Bagnate con il fondo chiaro e un mestolino di brodo.
- 3 Coprite e lasciate cuocere fino a quando prosciutto e formaggio diventano traslucidi. Al momento di servire, velate le scaloppe con un po' di burro chiarificato.
- 4 Per una versione più leggera di questa classica ricetta, seguite il medesimo procedimento, ma senza impanare la carne.
- 5 Vini di accompagnamento: Ronco Dei Roseti VdT Del Friuli, Il Rosso Di Enrico Vallania VdT Dell'Emilia, Taurasi DOCG.