



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Cotoletta alla bolognese**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, piatto piano, padella con coperchio**

## **Ingredienti**

- 4 fette di fesa di vitello
- 4 fette di prosciutto crudo dolce
- 60 g di parmigiano reggiano grattugiato
- parmigiano reggiano in scaglie
- 3 uova
- 300 g di pangrattato
- 1 pizzico di noce moscata
- 1/2 limone
- 1/2 cipolla
- 3 cucchiai di brodo di carne
- 60 g di burro
- sale
- pepe

## **Preparazione Cotoletta alla bolognese**

### **Passo 1.**

Sbattete in una ciotola, le uova col parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, qualche goccia di limone, una grattata di noce moscata e pepe a piacere.

### **Passo 2.**

Fate insaporire la carne nelle uova sbattute almeno una mezz'ora, meglio se un paio d'ore.

### **Passo 3.**

Versate il pangrattato in un piatto piano e impanate la carne, immergete di nuovo la carne nelle uova e di nuovo nel pangrattato (se preferite una panatura più leggera eseguitela una sola volta).

### **Passo 4.**

Fate leggermente rosolare la cipolla tritata nel burro e friggete le cotolette nel burro.

### **Passo 5.**

Coprite ogni fetta di carne con una fetta di prosciutto e sopra il prosciutto le scaglie di parmigiano, aggiungete qualche cucchiaio di brodo già caldo, coprite la padella con un coperchio e fate cuocere a fuoco basso qualche minuto.

### **Passo 6.**

Servite il piatto caldo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)