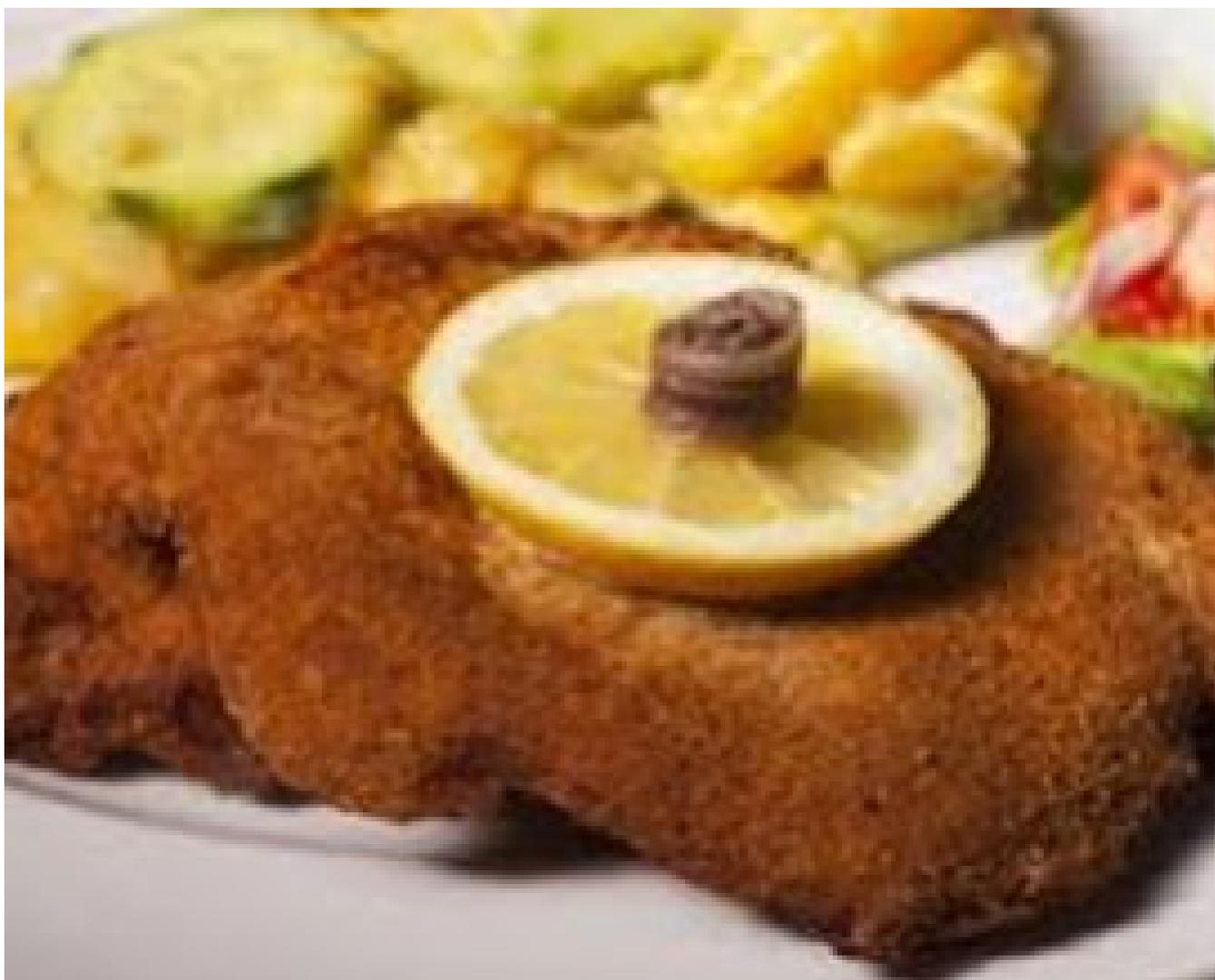




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cotolette guarnite



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **piatto fondo, padella**

Ingredienti

- 4 fette di fesa di vitello
- 2 uova
- 150 g di pangrattato
- 30 g di burro
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 4 filetti d'acciuga sott'olio
- 4 olive verdi
- 1 limone
- 1 cucchiaio di capperi
- sale
- pepe

Preparazione Cotolette guarnite

Passo 1.

Sbattete le uova con un pizzico di sale ed un pizzico di pepe.

Passo 2.

Passate le fette di carne prima nelle uova e poi nel pangrattato.

Passo 3.

Friggete la carne in una padella con 30 g di burro e 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Passo 4.

Preparate le guarnizioni che accompagneranno le cotolette.

Passo 5.

Tagliate il limone e ricavandone 4 fettine, disponete al centro di ogni fettina un'oliva denocciolata avvolta da un'acciuga, intorno fate cadere un po' di capperi.

Passo 6.

Servite le cotolette guarnite ben calde da portata disponete le cotolette fritte e guarnite con le fettine di limone.

Note

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