



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

Cotolette alla milanese



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 4 costolette di vitello 4 con osso
- 2 uova
- 50 gr di pane grattugiato
- 100 gr di burro
- 1 limone
- sale

Preparazione Cotolette alla milanese

Passo 1.

Battete con il batticarne le costolette di vitello.

Passo 2.

Sbattete e salate le uova.

Passo 3.

Passate la carne prima nell'uovo poi nel pangrattato per fare l'impanatura.

Passo 4.

Cuocete le cotolette nel burro e servite con il limone tagliato a spicchi.

Note

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