



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

Costolette alla valdostana



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, coltello affilato, piatto fondo, forchetta, carta assorbente**

Ingredienti

- 4 costolette di vitello alte circa 2 cm
- 12 fette di fontina
- 8 fette di prosciutto cotto
- 3 uova
- Pangrattato
- Farina
- burro
- Sale

Preparazione Costolette alla valdostana

Passo 1.

Aprite a libro le costolette di vitello, inserite in ognuna due fette di prosciutto cotto e tre fette di fontina, rinchiudetele facendo aderire i lembi della carne, in modo che il condimento non fuoriesca.

Passo 2.

Passate la carne nella farina, poi nelle uova sbattute con un pizzico di sale, quindi nel pangrattato.

Passo 3.

Pressate bene le fette di carne per fare aderire la panatura.

Passo 4.

Friggete le costolette a fuoco basso in abbondante burro, quando saranno dorate, passatele nella carta assorbente e servitele calde.

Note

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