

Cotoletta alla milanese *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Preparatevi due piatti: in uno mettete il pangrattato, nell'altro mettete le uova e sbattetele.

Salate e insaporite le bracirole e impanatele: passatele nell'uovo sbattuto e poi passatele nel pangrattato; se volete ripetete l'operazione per una seconda volta (l'impanatura verrà più salda e consistente).

Scaldare una padella con una noce di burro e un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva e rosolateci dentro le bracirole impanate per circa dieci minuti a fiamma media.

Ecco pronte le cotolette alla milanese!

Consigli

Il trucco per ottenere una milanese da leccarsi i baffi sta nel battere molto energicamente la carne prima di impanarla e cuocerla: questo non significa ottenere delle fettine eccessivamente sottili, perchè altrimenti si perderebbe il senso e l'originalità della cotoletta.

Curiosità

La cotoletta alla milanese talvolta viene anche chiamata cotoletta alla viennese o Wienerschnitzel. L'unica differenza tra le due sta nel fatto che per fare la milanese a regola d'arte ci vuole il vitello con l'osso, mentre per fare la viennese ci vuole la cotoletta senza osso.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Bracirole di vitello (2 bracirole di vitello)

Pan grattato 60 grammi

Uova 2 unità

Sale (sale q.b.)

Pepe (pepe q.b.)

Insaporitore vegetale (insaporitore vegetale q.b.)