

Costolette alla milanese

Le Costolette alla milanese sono un secondo piatto della cultura tradizionale lombarda conosciuto e preparato in tutto il mondo con alcune varianti



INGREDIENTI

- 2 di circa 150 g ognuna **Costolette di vitello**
 - 2 **Uova**
 - A piacere **Pangrattato**
 - 20 g **Burro**
 - q.b. **Sale**
-

PREPARAZIONE



Incidere la fascia esterna delle costolette in più punti con un coltellino affilato, perché in cottura gli orli, restringendosi, non si arriccino.



Sgusciare le uova in un piatto, unirvi una presa di sale e sbatterle con una forchetta; raccogliere il pangrattato in un altro piatto.



Passare le costolette prima nell'uovo, sgocciolandole bene, e poi nel pangrattato, premendo con il palmo della mano perché aderisca bene e tenendo ogni costoletta per l'osso. Fare fondere il burro in una padella che contenga le costolette senza doverle sovrapporre e, quando sarà spumeggiante, farvele cuocere.



Cuocerle a fuoco medio, 6 minuti per parte, voltandole una sola volta.



Togliere le costolette dalla padella, salarle e servirle in un piatto di portata guarnendole, a piacere, con fettine di limone e insalata.