

RICETTA DEL GIORNO

Costoletta alla milanese

INGREDIENTI: *Quattro costolette di vitello (tagliate alte quanto l'osso), 100 g. di burro, due uova, pane grattugiato, un limone, sale.*

PREPARAZIONE: Incidere la pelle esterna delle costolette perché non si alzi durante la cottura e appiattirle un poco con il batticarne. Non salare a questo punto, ma successivamente, sul piatto di portata, per non influire sulla tenerezza della carne. In un piatto fondo versare le uova e senza salarle sbatterle bene, poi immergervi le costolette una per volta, meno il manico, passarle successivamente nel pane grattugiato grosso (che si sarà preparato pochi minuti prima con del pane secco che non abbia odore di stantio), premerle poi con il palmo della mano affinché il pane aderisca bene e non si stacchi durante la cottura. In un largo tegame scaldare soltanto (non soffriggere!) il burro e, alzando un poco la fiamma e mantenendo il colore biondo al burro, sistemarvi in un solo strato le costolette. Cuocerle 7-8 minuti per parte (devono risultare morbide e leggermente dorate), metterle poi su un piatto di portata, salarle e guarnirle con spicchi di limone. Sono ottime anche gustate fredde.