

# Cotolette impanate



## Ingredienti per 4 persone

4 cotolette di vitello



2 uova



2 bicchieri di pan grattato



Sale e pepe



olio di semi



## Come si cucina

Apri le uova in un piatto.



Sbatti le uova con una forchetta.



Aggiungi un po' di sale e pepe.



Metti il pan grattato in un piatto piano.



Prendi una fetta di carne e metti sale e pepe su un lato della fettina.



Metti la fettina di carne nel piatto con l'uovo sbattuto e girala da tutti e due i lati.

Metti la fettina carne nel piatto con il pan grattato e schiacciala un po' in modo che il pan grattato si attacca alla carne.



Gira la fettina di carne e schiacciala.

Metti la fettina di carne impanata in un piatto.

Fai la stessa cosa con le altre fettine.

Prendi una padella grande.

Metti l'olio nella padella.



Accendi il fornello.



Quando l'olio è caldo metti due fettine di carne nella padella.

Per vedere se l'olio è caldo, metti una briciola di pangrattato nell'olio.

Se l'olio fa le bollicine intorno al pangrattato vuol dire che

l'olio è caldo.

Fai cuocere le fettine di carne da un lato.

Quando la panatura diventa dorata, devi girare le fettine di carne e farle cuocere dall'altro lato.



Fai la stessa cosa con le altre due fettine di carne.

Spegni il fornello.

Le tue cotolette impanate sono pronte!



 ASSOCIAZIONE  
UNIAMOCI ONLUS