

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Cotoletta alla milanese

Strawberry · Tuesday, February 19th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 4 cotolette di vitello
- un uovo
- farina
- pane grattugiato
- 2 limoni
- rucola
- pomodorini pachino
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Con un batticarne, appiattite le cotolette, passatele nella farina, nell'uovo sbattuto, e poi nel pane grattugiato, salate, pepate e cuocetele in una padella con l'olio caldo, rosolatele da entrambi i lati. Disponete le cotolette in un piatto da portata e guarnitele con i limoni affettati, la rucola e i pomodorini tagliati e conditi.

This entry was posted on Tuesday, February 19th, 2013 at 4:53 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.