

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Cotolette con spinaci e gorgonzola

Strawberry · Tuesday, January 10th, 2012

### Ingredienti:(4 persone)

- 500gr scaloppe di vitello
- 200gr spinaci
- 400gr gorgonzola
- 4 cucchiaini di farina
- 2 uova
- 200gr pangrattato
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Appiattite le scaloppine con un batticarne, salate, pepate, passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, friggetele in padella con l'olio, rosolate su entrambi i lati, sgocciolatele e mettetele ad asciugare su carta assorbente e tenetele al caldo. Lavate gli spinaci, sgocciolateli, tagliate a pezzettini piccoli e passateli in padella con un filo di olio per alcuni minuti e salate. Adagiate le cotolette in una teglia e sopra ogni cotolette aggiungete un po' di spinaci e pezzetti di gorgonzola, cuocete in forno a 180° per 5 minuti, servite caldi.

This entry was posted on Tuesday, January 10th, 2012 at 7:02 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.