



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI:

Polpa di Vitello Gr 600 (coscia o lombo)
Uova di Gallina 2 (intere)
Pane Gratugiato Gr 500 (circa)
Prosciutto Crudo Gr 150 (fette sottili)
Parmigiano Reggiano Gr 150 (scaglie sottili)
Burro Fresco Gr 50
Sale Fino Q.B.
Brodo Q.B. (pochissimo)
Olio di Semi di Arachide Lt 0,5

PROCEDIMENTO:

Tagliare la polpa di vitello in 5 fette uguali, batterle col batticarne e aiutandosi col coltello, usando la lama e la parte piatta, dovete formare delle scaloppe tagliuzzate e ricomposte, avendo cura di dare la forma di un rombo allungato, devono essere compattate e uniformi.

A questo punto, molto delicatamente, dovete passarle nel pane gratugiato, batterle leggermente, immergerle nell'uovo precedentemente battuto e poi nel pane gratugiato, premere leggermente in maniera che il pane si attacchi, appoggiare le cotolette sopra una superficie piana e con la parte piatta della lama di un coltello dovete batterle leggermente e con la parte non tagliente dovete ricostruire la forma a rombo allungato. Friggere le cotolette con l'olio di semi di arachide, dopo averle sgocciolate metterle in una padella, ricoprire col prosciutto e con il parmigiano reggiano a scaglie sottili, due fiocchetti di burro, aggiungere nella padella poco brodo, coprire e fare glassare a fuoco basso.

Quando il parmigiano è glassato servire immediatamente in un piatto accompagnate dal sugo che si è formato. Si può decorare con pochissimo prezzemolo tritato o con una goccia di pomodoro al centro.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com