

Costolette di vitello alla “Valdostana”

pietanza per 2 persone

Ingredienti

<i>Costolette di vitello dallo spessore di c.ca cm. 2</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Fontina valdostana tagliata a fette sottili</i>	<i>g</i>	<i>50</i>
<i>Uovo</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Pangrattato, sale e pepe</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>60</i>

- Con un coltello affilato aprite, dividendole in due, le costolette lasciandole però attaccate all’osso
- Servendovi del batticarne, con delicatezza, allargate un poco ciascuna delle parti
- Farcitele con la fontina tagliata a fette sottili e fermate con uno stuzzicadenti
- Passate poi le costolette nell’uovo e nel pangrattato facendolo aderire bene
- A fiamma abbastanza vivace cuocetele nel burro fino a quando avranno raggiunto un’invitante doratura

La ricetta originale prevede che, insieme alla fontina, si farciscano le cotolette alla “Valdostana” con scaglie di tartufo bianco d’Alba