

COTOLETTA ALLA MILANESE



COTTURA



PADELLA

2'



FRIGGITRICE

2'



FORNO

20'



INGREDIENTI: 150 g di **Pangrattato per Cotoletta Perfetta Le Farine Magiche**, 1 costoletta di vitello, 1 uovo, Sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1 • Rompi l'uovo, versalo in un piatto e mescola;
- 2 • Versa in un piatto piano il pangrattato.
- 3 • Immergi la carne nell'uovo, lascia scivolare la parte in eccesso, e poni nella gratinatura per entrambi i lati;
- 4 • Cuoci scegliendo il tuo metodo preferito. Prima di servire controlla che la cottura sia ultimata.
- 5 • Adagia la cotoletta su un piatto con carta assorbente;
- 6 • Aggiungi il sale.