

Cotoletta allá milanese

Per la cotoletta

Ingredients: costella de vaca d'1 kg cadascuna, pa ratllat segons necessitat, grissinis trencats, mantega clarificada, oli de gira-sol, farina i ous.

1. Obrir la costella en dues, deixant l'os al mig i aplanar la carn, utilitzant una maça, amb cura de no trencar ni l'os ni la carn.
2. Arrebossar la carn seguint el següent ordre: 1. farina, 2. ou, 3. pa ratllat i 4. grissinis trencats.
3. Col·loquem la mantega clarificada i l'oli en una olla fins que aconseguim els 150°C de temperatura. Una vegada aconseguida, fregim la costella controlant la temperatura constantment.
4. Cuinar 3 minuts per cada costat, i en retirar, assecat els excessos d'oli i mantega abans de servir-la.