



Cotoletta alla bolognese (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(CUTULÀ TT A LA BULGNÀ ISA)

secondo piatto - carne - Emilia Romagna

Ingredienti

Fettine di fesa di vitello

Uovo

Pan grattato

Burro

Prosciutto crudo

Parmigiano

Salsa di pomodoro

Noce moscata - sale

Battete le fettine di fesa di vitello piuttosto sottili, passatele nell'uovo sbattuto, nel pan grattato con un pò di noce moscata e un pizzico di sale e fatele rosolare in abbondante burro fuso.

Allineatele quindi in una teglia in un solo strato, mettete del burro, sistemate su ognuna una fetta di prosciutto crudo, ricopritele con abbondanti fettine di parmigiano e infine bagnate ciascuna cotoletta con 1 cucchiaino di salsa di pomodoro ben ristretta.

Lasciate cuocere a fiamma bassissima finchè il parmigiano si sarà fuso. Volendo arricchite ulteriormente questo piatto, ricoprite le cotolette con fettine sottilissime di tartufo.