

Costoletta di Vitello alla milanese

Ricetta del locale

Ristorante Bioriso c/o Eco Hotel la Residenza - Milano

Ingredienti

- 200g di costoletta di vitello con osso
- Farina di mais* tostata q.b.
- 1 uovo
- Olio extra vergine di oliva
- 1 noce di burro
- 1 pomodoro concassè
- Rucola, q.b.
- 1 presa di sale



Porzioni  x 1

Tempo 15 minuti

Pulisci la costoletta di vitello da eventuale grasso e tessuto connettivo. Avvolgila nella pellicola trasparente e allargala dolcemente con il batticarne.

Completata l'operazione, togli la pellicola e immergila nell'uovo sbattuto cui avrai aggiunto un pizzico di sale.

Impana la costoletta nella farina di mais.

In una padella ampia, scalda l'olio e il burro a fuoco moderato.

Cuoci la costoletta facendola rosolare da ambo le parti per circa 7/8 minuti per lato.

A cottura ultimata, disponi la costoletta su un piatto da portata e condiscila con la rucola e il pomodoro tagliato a cubetti.

Legenda

*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata