
COTOLETTE DI MAIALE CON CONTORNO DI MALS

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cotolette di maiale,
- olio,
- sale,
- pepe,
- aglio,
- rosmarino,
- parmigiano grattugiato,
- 1 scatola di mais.

Lasciate marinare per circe 30 minuti le cotolette in olio, aglio tritato grossolanamente, sale, pepe e rosmarino. Rosolatele in padella con la loro marinata, girandole da una parte e dall'altra, quindi toglietele dal fuoco tenendole al caldo. Nel fondo di cottura unite il mais scolato dal suo liquido, lasciandolo insaporire per una decina di minuti aggiungendo abbondantemente parmigiano grattugiato, sale e pepe. Servitelo come contorno alle cotolette.