

---

# COTOLETTA ALLA MONFERRINA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cotolette di vitello,
- prosciutto,
- parmigiano,
- tartufo bianco,
- farina,
- burro,
- marsala secco,
- aglio,
- 4 filetti d'acciuga tritati,
- un pò d'estratto di carne diluito in acqua tiepida,
- un bicchiere di panna.

Tagliare a metà, orizzontalmente, 4 cotolette, aprirle a foglio, batterle e farcirle con una fettina di prosciutto, una di formaggio parmigiano e qualche lamella di tartufo bianco. Chiuderle, infarinare e rosolarle nel burro per qualche minuto. Bagnare quindi con marsala secco, unire 2 spicchi d'aglio interi, 4 filetti d'acciuga tritati, un pò d'estratto di carne diluito in acqua tiepida, 1 bicchiere di panna. Togliere le cotolette, lasciar ridurre il fondo di cottura e versarlo sulla carne.