

# COTOLETTA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 costolette di vitello,
- 2 uova sbattute e salate,
- mollica di pane secco grattugiata,
- 80 g di burro,
- foglie di rosmarino tritate,
- un bicchierino di brandy,
- 4 fette di pancetta affumicata,
- altrettante fette di fontina.

Spianare 4 costolette di vitello, bagnarle abbondantemente in 2 uova sbattute e salate, passarle nella mollica di pane secco grattugiata. Farle dorare a calore moderato in 80 g di burro. Disporle in una teglia imburrata, spolverarla con foglie di rosmarino tritate, spruzzarle con un bicchierino di brandy e coprirle con 4 fette di pancetta affumicata e altrettante di fontina. Cuocere in forno per 10 minuti e sfornare quando il formaggio appare semifuso.

Altra versione.

Tagliare in due le costolette, in senso orizzontale, lasciandole attaccate dalla parte dell'osso. Tagliare la fontina a fettine sottili e inserirla tra la carne, quindi batterla delicatamente. Poi insaporire la carne con sale e pepe, passare le costolette nella farina, poi nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattato. Friggere in burro abbondante, fino a ottenere una doratura croccante.

Servire le cotolette calde con sopra il burro fuso bollente.