

COTOLETTE AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 450g. di fesa di vitello a fettine,
- 4 cucchiaini di grana grattugiato,
- un ciuffo di basilico,
- qualche stelo di prezzemolo,
- 2 foglie di salvia,
- un rametto di rosmarino,
- un cucchiaino di origano,
- timo,
- alloro in polvere,
- 2 limoni,
- un uovo,
- pane grattato,
- olio,
- sale e pepe.

Mondate e lavate tutti gli aromi, tritate finemente il basilico, il prezzemolo, la salvia e gli aghi di rosmarino. Mettete il trito in una ciotola e incorporatevi il grana, l'origano, una presa di timo, una di alloro, sale e pepe. Ammorbidite il tutto con il sugo di un limone e mezzo e mescolate bene.

Appiattite leggermente le fette di fesa con un batticarne e spalmatele con il composto preparato, poi lasciatele riposare per un'ora. Sgusciate l'uovo in una fondina e sbattetelo con una presa di sale; immergetevi le fettine e successivamente passatele nel pane grattato che presserete con le mani, perché resti ben attaccato. Friggete le fettine in abbondante olio ben caldo, quindi disponetele su carta assorbente da cucina perché perdano l'unto in eccesso. Poi trasferitele su di un piatto da portata caldo, decorate con il limone rimasto a fettine e servite subito.