

BRACIOLINE ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti:

- 400g. di bracioline di maiale,
- un tuorlo e un uovo intero,
- pangrattato,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Alla besciamella una volta cotta unire un tuorlo d'uovo.

Intanto farete colorire le bracioline in un poco di burro e, quando saranno cotte, rivestitele di besciamella e posatele sul marmo della tavola prima ben pulita.

Quando saranno pronte tutte, passatele nell'uovo sbattuto e poi impanatele con pangrattato finissimo e bianco e friggetele in metà olio e metà burro.