

BISTECHE ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bistecche di vitello alte,
- formaggio fontina,
- sale,
- pepe,
- farina,
- 2 uova,
- burro,
- pangrattato.

Tagliare con un coltello affilato ogni bistecca in senso orizzontale senza staccarla dall'osso.

Inserire nel taglio una fetta di fontina.

Battere le bistecche, salare, pepare, passarle nella farina, poi nell'uovo sbattuto, quindi in pangrattato fine.

Friggerle a fuoco moderato in abbondante burro fino a quando avranno un bel colore dorato.