

Cotoletta alla bolognese



- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **15 min**
- Cottura: **10 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **basso**

Ingredienti per la carne

[Carne bovina](#) 4 fette di carrè da circa 200 g l'una 800 g

[Pangrattato](#) 200 g

[Farina](#) tipo 00 100 g

[Uova](#) medie 2

[Burro](#) 50 g

[Prosciutto](#) crudo 300 g

[Parmigiano reggiano](#) grattugiato 170 g

[Brodo](#) di carne 250 g

Per il condimento

[Passata di pomodoro](#) salsa 100 g

Preparazione



Per preparare la cotoletta alla bolognese, preparate il [brodo di carne](#) (oppure brodo vegetale anche se il condimento risulterà a quel punto più leggero); poi iniziate a battere le fettine di carne con un batticarne per renderle più sottili (potete anche utilizzare un foglio di carta da forno da stendere sopra la carne in modo da non rischiare di rompere le fibre) (1); poi preparate tre contenitori bassi e larghi: in uno sbattete le uova; nell'altro ponete la farina setacciata e nel terzo il pangrattato. Passate le fette di carne una alla volta, prima nella farina girandola da entrambi i lati per infarinarla accuratamente (2). Quindi nell'uovo (3),



infine passatele nel pangrattato, assicurandovi che siano completamente ricoperte (4). Per la cottura dovreste regolarvi in base alla grandezza delle fettine o della padella; vi consigliamo di cuocere 1 o 2 fettine alla volta se utilizzate una padella non molto grande, per non rischiare di riutilizzare troppe volte il burro. Quindi in una padella sciogliete il burro (5) e una volta sciolto adagiate le fettine (6);



Fate dorare da un lato, quindi girate dall'altro (7). Una volta che saranno ben dorate da entrambi i lati, adagiate le fette di prosciutto (8) e cospargete con parmigiano grattugiato (9).



Una volta condite, irrorate le fettine con brodo di carne (un mestolo per ogni cotoletta) (10) e lasciate cuocere con il coperchio per 5-6 minuti (11); quando saranno pronte (12)



filtrate il fondo di cottura della padella in cui avete cotto la cotoletta (13) e trasferitelo in un pentolino. Quindi aggiungete 20 g di parmigiano (14) e fate addensare a fuoco vivo (15).



Ora siete pronti per impiattare: se lo desiderate potete guarnire il piatto da portata con della semplice salsa di pomodoro (16), poi adagiate la cotoletta (17) e condite con la riduzione al brodo (18). La vostra cotoletta alla bolognese è pronta per essere servita!