

# Cotolette a sorpresa

Le **cotolette a sorpresa** sono cotolette preparate con fettine di carne molto sottili, che racchiudono un ripieno di funghi trifolati e fontina. Sono molto golose e si sposano perfettamente a contorni freschi come ad esempio una bella insalata mista.

Le **cotolette a sorpresa** che vi propongo sono preparate con fettine di lonza, ma si può utilizzare qualsiasi tipo di carne. Allo stesso modo, se non piace il sapore forte della fontina, si può usare edamer o altro formaggio a scelta.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **1 ora**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 8 fette di lonza di maiale piccole e molto sottili
- 2 uova di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di pane grattugiato
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 50 g di Funghi trifolati
- 50 g di Fontina a fettine sottili
- Olio di semi di arachide per friggere
- Sale

## PREPARAZIONE

- Stendere la carne, rimuovere eventuali nervature o parti grasse.
- In un piatto rompere le uova, unire il latte e sbattere con una forchetta molto bene. L'uovo deve perdere la consistenza viscosa, quindi unire una macinata di pepe.
- In un altro piatto versare il pangrattato e miscelarlo al Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Prendere metà delle fette, coprirle con i funghi, distribuire le fette di fontina quindi coprire con le restanti fette e premere bene per far aderire.
- Prendere ad una ad una le cotolette e passarle nell'uovo, quindi nel pangrattato e metterle in un piatto. L'operazione è un po' difficile perché la farcitura può spostarsi facendo scivolare le due fette di carne. Tenerle ben ferme con le dita ed impanare molto bene i bordi.
- Al termine della prima panatura effettuare una seconda, ripassando le cotolette nell'uovo e nel pangrattato.
- In un padellino scaldare abbondante olio per friggere. Quando è ben caldo tuffarvi le cotolette.
- Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando la superficie della panatura risulterà ben dorata, scolare le cotolette e porle su un piatto con carta da cucina asciugandole accuratamente e regolare di sale.
- Servire belle calde.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Contorni a base di insalata fresca.

## STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

E' possibile conservare le cotolette avanzate in frigorifero per un paio di giorni. Al momento di mangiarle scaldarle nel forno a 200°C per 5-10 minuti, quindi asciugarle con carta da cucina e servirle.