

RICETTE DI CUCINA

COTOLETTINE ALLA SICILIANA

(pollo, manzo o vitello)

Preparare delle piccole fettine di carne, immergetele nell'uovo sbattuto e salato e lasciarle per mezz'ora.

Preparare del pangrattato al quale aggiungerete del formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino), uno spicchio d'aglio e una manciata di prezzemolo tutto tritato.

Amalgamare questi componenti indi passare le fettine di carne intrise di uovo. Friggere in olio d'oliva. Servire calde.