



laboratorioCingoliappunti

11 marzo 2010

## COTOLETTA ALLA MILANESE: elefante o rosa?

Abbiamo preparato tre tipi di cotolette

Abbiamo fritto le cotolette sempre in burro chiarificato.

Per prepararlo abbiamo sciolto del burro a fiamma dolce, appena sciolto abbiamo schiumato la caseina in superficie e messo a raffreddare. Una volta freddo la parte acquosa del burro si era depositata sul fondo. Eliminata l'acqua abbiamo asciugato il burro ottenuto e lo abbiamo liberato dagli ultimi residui di caseina. Abbiamo così ottenuto un grasso puro, che sarebbe bruciato meno facilmente.

Il primo tipo di cotoletta che abbiamo preparato è stata quella bassa, tipo "orecchia di elefante".

Prese due costolette di vitello con l'osso le abbiamo schiacciate delicatamente con il batticarne, fino a raddoppiarne quasi la superficie. Abbiamo poi bagnato la carne nell'uovo sbattuto e di seguito l'abbiamo poggiata su abbondante pan grattato. Abbiamo coperto con altro pan grattato prestando attenzione a non toccare la cotoletta solo con l'uovo, direttamente con le dita, così da un creare parti senza impanatura.

Con il palmo della mano abbiamo schiacciato per bene il pan grattato per farlo aderire alla carne.

Sollezata la cotoletta con l'osso abbiamo lasciato cadere il pan grattato in eccesso e abbiamo di nuovo schiacciato bene la carne, così che il pane aderisse ancora meglio.

Fatto riscaldare 500 g di burro chiarificato in un'ampia padella, vi abbiamo fritto a temperatura media le cotolette, prima da un lato e poi dall'altro. Circa 5 minuti di cottura totale.

Scolate e asciugate le cotolette, le abbiamo salate e fatte riposare qualche minuto prima di mangiarle.

Abbiamo poi ripetuto la preparazione della cotoletta, questa volta non schiacciando la carne e facendo un'impanatura doppia. Abbiamo passato la carne, prima nel pan grattato, poi nell'uovo e poi ancora nel pan grattato.

Le cotolette hanno fritto un poco più a lungo per dar modo alla carne più spessa di cuocersi.

Scolate e asciugate le cotolette, le abbiamo salate e fatte riposare. La doppia panatura vi è piaciuta e così anche la cotoletta alta.

Abbiamo poi preparato altre due cotolette, alte, questa volta con una panatura singola, come nella [ricetta del sito](#).

laboratorioCingoli

via Tucidide 56

20134 Milano

tel +39 02 70003837

mail [contatti@laboratoriocingoli.it](mailto:contatti@laboratoriocingoli.it)

[www.laboratoriocingoli.it](http://www.laboratoriocingoli.it)

in collaborazione con:

  
minotticucine

si ringrazia:

**moneta**  
made in Italy

Tra le tre tipologie di cotolette, alcuni sono rimasti affezionati alla classica cotoletta bassa, mentre la maggioranza ha apprezzato di più la cotoletta alta.

Infine abbiamo preparato ancora due cotolette basse.

Dopo averle fritte, scolate, salate e asciugate le abbiamo lasciate raffreddare.

Nel frattempo abbiamo preparato una dadolata di pomodorini, li abbiamo conditi con olio e sale.

Abbiamo preparato una cotoletta versione estiva, abbiamo adagiato i pomodorini, scolati dall'acqua rifatta, sulle cotolette. Se si volesse completare quest'ultima ricetta con un retaggio anni ottanta potreste unire ai pomodorini anche della rucola tagliata grossolanamente.