

Costolette alla Valdostana

Categoria: Sapori d'Italia - Valle d'Aosta

Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
10 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

Le **costolette alla Valdostana**, sono uno dei piatti tipici della tradizione della *Valle d'Aosta*, conosciute in tutto il mondo e apprezzate soprattutto nel periodo autunnale ed invernale per gli ingredienti con cui è preparata che ricordano appunto questo periodo dell'anno.

Sicuramente, le costolette alla Valdostana, rappresentano una gustosa variante delle solite costolette ma, uno dei motivi del suo successo è sicuramente la presenza del buonissimo **tartufo bianco** che conferisce alla ricetta un sapore unico e delicato.

Appreziate in particolar modo dai turisti, le costolette alla Valdostana, sono presenti in tutti i menù tipici dei ristoranti della Valle d'Aosta e sfruttano tutti gli ingredienti tipici di questa ricchissima regione: dalla costoletta, alla fontina al buonissimo tartufo, in un mix inconfondibile sicuramente da provare.

Ingredienti

>> Burro 60 g	>> Pepe 1 pizzico
>> Carne bovina costolette di vitello 4	>> Tartufi bianco 30 g
>> Farina 100 g	>> Uova 2
>> Pangrattato 150 g	>> Vino bianco 1/2 bicchiere

Preparazione

Per prima cosa tagliate le costolette a metà nel verso dello spessore lasciandole unite dall'osso.

A questo punto farcitele con la fontina tagliata a fettine o listarelle e con un pizzico di tartufo bianco, richiudete le costolette premendo bene con la mano per fare aderire la carne quindi salate e pepate.

Passate quindi le costolette nelle uova, battute precedentemente con un pizzico di sale, e successivamente nel pangrattato.

Sciogliete il burro in una padella antiaderente e mettete a friggere le costolette, bagnandole col vino bianco, girandole ogni tanto per farle dorare da entrambi i lati.

Toglietele dalla padella e lasciatele asciugare 1 minuto su un foglio di carta assorbente, quindi servite in tavola ancora calde condite con il sughetto della cottura.

Consiglio

Per far sì che le vostre costolette risultino ben cotte, oltre a batterle, potete scoprire un pò l'osso con un coltellino.

Per una cucina più leggera potete sostituire il burro con l'olio d'oliva.

Curiosità

Ci sono due diversi modi di preparare queste costolette: una versione è quella originale che vi abbiamo proposto, l'altra versione prevede l'aggiunta di prosciutto cotto alla ricetta... a voi la scelta!

