

Costoletta alla milanese

Categoria: Saperi d'Italia - Lombardia



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
8 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa



La costoletta alla milanese deve il suo nome al taglio di carne utilizzato, in questo caso la costola di vitello ricavata dalla lombata, che deve avere uno spessore di almeno 3 cm.

La costoletta alla milanese è una ricetta molto semplice e veloce da preparare: la carne, senza essere battuta, viene passata nell'uovo e poi nel pangrattato quindi frita nel burro (meglio se chiarificato, per vedere il procedimento clicca qui).

Ingredienti

» Burro

(meglio se chiarificato) 200 gr

» Sale

q.b.

» Carne bovina

4 costolette di vitello (lombata)

» Uova

2

» Pangrattato

200 gr

Preparazione



Per realizzare la costoletta alla milanese, la carne non andrebbe battuta col pestacarne quindi pulirla solamente (1). A questo punto sbattete le uova dentro una fondina e grattugiate grossolanamente il pane seccato.

Proseguendo nella preparazione della costoletta, passate ciascun lato nell'uovo (2) sbattuto e successivamente nel pangrattato (3); premete bene la carne nell'impanatura avendo cura di far aderire completamente il pangrattato alla carne.



Ponete del burro in un tegame, fatelo sciogliere (4) e quindi leggermente soffriggere (dovrebbe diventare color nocciola), aggiungete poi le costolette (5) e fatele ben dorare su entrambi i lati (6) a fuoco medio- basso. Se frigate due costolette alla volta, usate la metà del burro e quando avrete terminato l'operazione pulite la padella e frigate le restanti costolette con il burro rimasto.

Servite le vostre costolette ancora calde ma, prima di farlo, abbiate l'accortezza di rivestire l'osso con dell'alluminio in modo che, se i vostri commensali decideranno di spolarlo, non si sporcheranno le mani.

Conservazione

Consigliamo di consumare la costoletta alla milanese appena fatta, ma se lo desiderate potete conservarla in frigorifero per un giorno al massimo, chiusa con un contenitore ermetico.

Curiosità

Nonostante la costoletta sia riconosciuta come un piatto tipico lombardo, per anni è stata al centro di una disputa tra Milano e Vienna, discussioni che, in quel periodo, ebbero anche implicazioni patriottiche. La costoletta alla Viennese (Wiener schnitzel), se non per l'impanatura esterna, è ben diversa da quella Milanese: essa è molto sottile, generalmente è di fesa di maiale e non di vitello e l'impanatura viene fatta passando la carne prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.

La costoletta viene estratta dalla lombata di vitello da latte; gli esperti sostengono che solamente le prime sei costolette siano adatte all'impanatura, poichè hanno la giusta quantità di polpa e grasso che conferisce loro la corretta tenerezza per affrontare la cottura senza essere precedentemente battute a lungo. L'osso della costoletta, detto anche manico, viene di solito ricoperto con della carta stagnola per consentire ai commensali di penderlo tra le dita e spolarlo agevolmente.