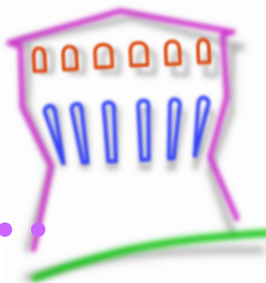




NOI che...



...Castel Guelfo...

Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d'incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

COTOLETTE ALLA BOLOGNESE

Ingredienti:

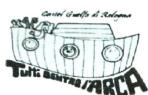
20 Fettine di tacchino tagliate fini
18 Uova
800 gr di pane grattugiato
3 Limoni
2 Lt di olio da friggere
Uno spicchio di formaggio grana
25 Fette di prosciutto crudo
Sale

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con una forchetta in un'ampia ciotola ed unirvi $\frac{3}{4}$ del formaggio grattugiato. Battere la carne con il batticarne, immergerla nell'uovo sbattuto e farla riposare per 10 minuti. Disporre il pane grattugiato in una teglia e impanare le fette di carne su ambo i lati. Ripassare le fette di tacchino nell'uovo e successivamente nel pane per fare una doppia impanatura. Mettere l'olio in un ampio tegame e portarlo a ebollizione. Immergere le cotolette una alla volta fino a quando l'impanatura non diventerà dorata. Una volta cotte depositare le cotolette su carta assorbente.



Quindi disporre le cotolette su una teglia da forno ricoperta di carta forno e stendervi sopra uno strato sottile di fette di prosciutto ricoperte da un sottile strato di scaglie di grana. Scaldare il forno a 180° e cuocere fino a quando il grana non inizia a sciogliersi. Servire in tavola con fettine di limone.



Associazione "TUTTI DENTRO L'ARCA"
Parrocchia di Castel Guelfo

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato

