

Cotolette di lonza con le noci

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco un'idea per un secondo piatto veloce ma particolare. Le noci, come tutta la frutta secca, si sposano benissimo con la carne di maiale. Il tocco in più è sicuramente l'accompagnamento con il miele e i semi di senape. Provate per credere!

INGREDIENTI:

- 400 g di lonza a fettine
- 50 g di gherigli di noci
- 2 fettine di pan carré
- 100 g di burro
- 30 g di zucchero
- 10 g di senape
- 10 g di miele

PROCEDIMENTO:

1. Mettete a marinare per 10 minuti le fettine di lonza nel succo di un limone.
2. Tostate le 3 fettine di pan carré.
3. Tritate nel mixer le noci insieme alle fettine tostate di pan carré.
4. Infarinate le fettine di lonza, passatele in 2 uova sbattute (e salate), e alla fine impanatele con il trito di noci e pan carré.
5. Friggete le cotolette nel burro girandole una sola volta. Fatele scolare su carta assorbente.

6.●6W vitele assieme a dell'insalata.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/cotolette-di-lonza-con-le-noci/53873>

