



ATTUALITÀ

## Costoletta di vitello alla milanese [VIDEORICETTA]

Il record assoluto degli articoli pubblicati su ilGolosario.it spetta ai [migliori locali dove assaggiare la costoletta alla milanese](#) (oltre 38.000 visite) di Marco Gatti.

Per questo e anche per un certo senso di nostalgia per un piatto che ci è molto caro, abbiamo chiesto all'allievo di Marchesi **Daniel Canzian**, dell'omonimo ristorante di Milano, di farci vedere come si realizza questo piatto, con i canonici ingredienti e con la procedura giusta.

In abbinamento, ovviamente una **Bonarda dell'Oltrepò Pavese** fragrante e cremosa: quella di **Fiamberti**.

### Costoletta di vitello alla milanese

di **Daniel Canzian**

#### Ingredienti per 4 persone

*4 costolette di vitello tagliate alte quanto l'osso*

*100 g di burro chiarificato*

*2 uova*

*100 g di farina*

*200 g di pane integrale grattugiato*

*sale q.b.*

#### Preparazione:

Passare le costolette nella farina facendo in modo che questa aderisca uniformemente.

Con la forchetta sbattere le uova e immergervi ogni costoletta una alla volta tenendola per l'osso, in modo che risulti integralmente inumidita nell'uovo e poi impanare subito passandole nel pane integrale grattugiato adagiato su un piatto, premendo con il palmo della mano facendo in modo che il pangrattato aderisca interamente su ogni fetta.

Porre quindi in una padella col burro chiarificato le costolette una ad una avendo cura di cuocerle 5 minuti per lato, fino a quando risulteranno ben dorate.

Quindi toglierle dalla padella e adagiarle in un piatto da portata, salarle (o portare il sale in tavola cosicché ogni commensale sali a piacere), metterle su un piatto di portata e servire.