

COSTOLETTA DI VITELLO PANATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 cotolette di vitello
- 250g Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta
- q.b. Arrosto Delizia Sale Aromatico
- q.b. Pistacchi Squsciati
- q.b. Mago Panata Panatura Senza Pangrattato
- q.b. Golden BBQ
- q.b. pangrattato
- q.b. patate
- q.b. olio di semi girasole
- q.b. acqua

PROCEDIMENTO

- Tritare grossolanamente i pistacchi e miscelare al pangrattato.
- Realizzare la pastella con una parte di mago panata e due di acqua.
- Tagliare le patate, insaporire con la miscela arrosto delizia e cuocere in forno a 180 gradi per circa 45 minuti.
- Impanare le costolette passandole nella pastella e successivamente nel pangrattato.
- Friggere in abbondante olio bollente sino a cottura.
- Servire la costoletta con le patate, i porcini ben caldi e una spolverata di golden bbq.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta



Arrosto Delizia - Sale Aromatico



Pistacchi - Sgusciati



Mago Panata -Panatura Senza Pangrattato



Golden BBQ