

# Le ricette di Giuly - Cotolette in carpione della mamma

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una delle preferite di mia madre.

## INGREDIENTI:

- 500 g di fettine di fesa di tacchino o di pollo
- 2 uova
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 50 ml di vino bianco
- 150 ml di aceto di mele
- 3 spicchi d'aglio ( facoltativo)
- qualche foglia di salvia
- pangrattato q.b

– farina bianca q.b

– olio q.b

– sale q.b

#### PROCEDIMENTO:

Pestare leggermente le fettine, poi passarle nella farina, nelle uova sbattute ed infine nel pangrattato.

Friggerle in una padella con abbondante olio, una volta cotte adagiarle su di un piatto con della carta da cucina per far assorbire l'olio in eccesso.

A questo punto prendere un tegame, versare un poco d'olio e far rosolare la cipolla precedentemente affettata.

Quando la cipolla sarà appassita aggiungere le foglie di salvia, l'alloro, il vino, l'aceto e lo zucchero e fare cuocere il tutto per una decina di minuti in modo che l'alcol evapori e il tutto si restringa.

Prendere una terrina che possa contenere tutte le cotolette e versare sopra l'intingolo caldo, fare intiepidire e poi mettere il tutto in frigorifero. Servire freddo come antipasto o come secondo.

Buon Appetito!

***Giuly Fonty***

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 07/09/2024

Salvato in PDF in data: 28/03/2025

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-26/07/09/2024/>