COSTOLETTE ALLA PARMIGIANA

Ingredienti:

- 4 costolette di vitello,
- un uovo,
- burro,
- pangrattato,
- 4 fette di prosciutto crudo,
- 4 fette di fontina,
- sale,
- tartufo.,

Preparare delle costolette impanate passandole nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, e fatele dorare e cuocere nel burro.
Quando saranno pronte e rosolate, disponete sopra ad ognuna una fetta di prosciutto e una bella fetta di fontina, o altro formaggio del genere, e passate in forno fino a che il formaggio non sia diventato come una crema. Al momento di servire potrete anche cospargerle di fettine di tartufo.