COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Ingredienti:

- Fesa di vitello,
- uovo,
- pangrattato,
- burro,
- fette di prosciutto crudo,
- fettine di parmigiano tenero,
- sugo di carne o in mancanza estratto di carne diluito in acqua tiepida,
- brodo di carne.

Spianare delle fette di fesa di vitello, passarle nell'uovo e nel pangrattato, dorarle nel burro su due lati. Alla fine stendervi sopra una fetta di prosciutto crudo e alcune fettine di parmigiano tenero.
Irrorare con un pò di sugo di carne o, in mancanza, con pochissimo estratto di carne diluito in acqua tiepida, allungare con brodo di carne, coprire e lasciar sobbollire adagio per qualche minuto dando modo al formaggio di fondere.