COTOLETTA ALLA SICILIANA

Ingredienti per 6 persone:

- 6 fette di 100-110 g ognuna tagliate da una noce di vitello,
- un trito di 4 spicchi d'aglio e 30 g di prezzemolo mescolato con 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 2 uova sbattute,
- 100 g di pangrattato,
- aceto,
- olio abbondante,
- sale e pepe.

Spianare leggermente le fette di vitello, metterle in una fondina e ricoprirle d'aceto; farvele marinare, rivoltandole qualche volta, per un 'oretta. Sgocciolarle e asciugarle leggermente con un panno; cospargerle una alla volta di uovo battuto, ricoprirle di trito d'aglio, prezzemolo e formaggio, condirle con sale e pepe e impanarle. In tempo utile per servire, far fumare olio abbondante in una padella, allinearvi le cotolette e farle cuocere.