COTOLETTA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fettine di fesa di vitello di circa un etto e mezzo l'una,
- olio,
- limone,
- cipolla,
- farina.

Tagliate le fettine di fesa di vitello, di circa un etto e mezzo l'una, non molto sottili.
Batterle e lasciarle macerare per un paio d'ore in olio e limone, aggiungendo qualche fettina di cipolla.
Quindi passarle nella farina e friggerle nell'olio.