

# COTOLETTE A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro fette di fesa di vitello tagliate sottili e piuttosto larghe,
- quattro fette di prosciutto cotto (o crudo),
- quattro fette di fontina,
- 2 uova,
- pangrattato,
- 20 gr. di burro,
- olio
- sale,
- pepe.

Stendete le fette di fesa sul tavolo mettete su ognuna una fetta di prosciutto e una fetta di fontina, quindi ripiegatele a metà a portafoglio, premendole bene con le mani.

Passate le cotolette nelle uova sbattute con un po' di sale e qualche pizzico di pepe e immergetele da ambe2 le parti nel pangrattato.

Mettete al fuoco una padella con il burro e abbondante olio, quando il grasso sarà ben caldo immergetevi le cotolette, mantenendo il fuoco non troppo alto, perché possano cuocere bene anche all'intero.

Scolatele ben dorate e croccanti.