

# COTOLETTINE FONDENTI al MAIS CROCCANTE



## INGREDIENTI (4 PERSONE)

600 g di fette di puledro (tagliate sottili)  
2 tazzine di farina di mais  
250 g di mozzarella  
150 g di fagiolini  
250 g di pangrattato  
2 uova  
3 cucchiari di olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe

Miscelate il pangrattato con la farina di mais e sbattete le uova con un pizzico di sale e di pepe. Battete le fette, assottigliandone l'aspetto e impanatele.

Ungete una teglia con poco olio, disponetevi le fettine di carne e sopra i fagiolini precedentemente cotti e la mozzarella tagliata a cubetti.

Passate le cotolette nel forno per 5 minuti a 230°C.



## LA RICETTA DEL MESE

Tutte le ricette sul sito [www.macelleriazenatti.it](http://www.macelleriazenatti.it)

