

Fettine di vitello panate

Autore : Redazione

Data : 19 Giugno 2019



Fra i piatti tipici della tradizione culinaria italiana troviamo, nei primi posti della lista, le fettine di vitello panate.

Si tratta di una delle [ricette](#) che si trovano più spesso nelle tavole di tutte le famiglie della Penisola, e che molti di noi hanno amato sin da piccoli, scoprendola durante i pranzi dai nonni. Poi si parla anche di un piatto tutto fuorché difficile da preparare, e la carne non è mai complicata da trovare. Al punto che oggi non bisogna andare per forza a comprarla al supermercato, per merito di canali come EasyCoop che ci danno la possibilità di ordinare la carne [direttamente online](#). In altri termini, una fatica in meno e uno step del procedimento saltato.

Vediamo dunque quali sono gli ingredienti e la ricetta di queste gustose fettine di vitello panate.

Ingredienti

- 500 grammi di fettine di vitello
- 2 uova
- Succo di limone (q.b.)
- Sale fino (q.b.)
- Pangrattato (q.b.)
- Olio per friggere (q.b.)

Preparazione

La prima cosa da fare è prendere un piatto e [rompere le uova](#) al suo interno, sbattendole poi con una forchetta. Fatto ciò, bisogna prendere un altro contenitore e versare al suo interno il pangrattato, e poi prendere un tagliere. Il passo successivo è il seguente: dovrete stendere le fettine di vitello sul tagliere e pulirle, togliendo tutti i piccoli nervi che si trovano sulla carne. In secondo luogo, per evitare che le fettine possano poi arricciarsi al momento della cottura, si consiglia di prendere una forbice e di effettuare alcuni taglietti sull'alimento. Le fette andranno poi immerse completamente nell'uovo sbattuto, riponendole dentro

al piatto, e successivamente dovrete adagiarle l'una sopra all'altra. Il vitello dovrà restare in questa posizione almeno per mezzora, per poter riposare, anche se si suggerisce di girare le fette ogni tanto.

A questo punto è possibile prendere [la padella](#), versare l'olio in abbondanza e scaldarlo. In seguito dovrete prendere le fettine di vitello all'uovo, passarle nel pangrattato, e assicurarvi che quest'ultimo abbia aderito correttamente e in modo uniforme. In questa fase è possibile aiutarsi facendo un po' di pressione con una forchetta, quando la carne si trova sopra al pangrattato. Dopo di ciò, vi conviene scrollare le fette per togliere il pangrattato in eccesso, e per evitare che questo possa poi carbonizzarsi in fase di cottura. Ora non vi resta altro da fare che cuocere le fette di vitello, da entrambi i lati, fino a quando non avranno assunto un invitante aspetto dorato e croccante. Una volta tolte dalla padella, ricordatevi di sistemarle sopra lo Scottex per cucina, così da far assorbire l'olio.

A questo punto potrete metterle nel piatto e condirle a piacimento con sale, pepe e succo di limone.

Come visto, si tratta di un piatto semplicissimo, molto rapido da preparare e particolarmente gustoso, come ogni "ricetta della nonna" che si rispetti.