
Wiener Schnitzel

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La cotoletta viennese è un celebre piatto tipico austriaco

La cotoletta è sempre buona, ma la cotoletta che fanno in Austria ha qualcosa di speciale che proviamo a realizzare nella nostra cucina. **Ingredienti per 4 persone** 500 grammi di noce di vitello a fettine 2 uova 250 grammi di pangrattato 150 millilitri di olio di arachidi sale q. b. Limone e prezzemolo per decorare **Tempo di preparazione** 30 min. Battere la carne molto bene e salare leggermente le fette. Lavare le cotolette, asciugarle e batterle su entrambi i lati. Quindi, impanare le cotolette: passarle nella farina, togliere l'eccesso e passarle all'uovo ben sbattuto, infine passarle nel pangrattato e premerle leggermente. Mettere le cotolette impanate in una padella con molto olio bollente e friggerle finché siano dorate. La tradizione viennese vuole che siano fritte nello strutto. Asciugare le cotolette su un foglio di carta assorbente e disporle su un piatto decorando con uno spicchio di limone e dei mazzetti di prezzemolo. Per un tocco viennese in più, servire assieme alla cotoletta una salsa di mirtilli e un'insalata di patate lesse al prezzemolo. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*