

# COSTOLETTA DI VITELLO PANATA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 cotolette di vitello
- 250g Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta
- q.b. Arrosto Delizia - Sale Aromatico
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. Mago Panata - Panatura Senza Pangrattato
- q.b. Golden BBQ
- q.b. pangrattato
- q.b. patate
- q.b. olio di semi girasole
- q.b. acqua

## PROCEDIMENTO

- Tritare grossolanamente i pistacchi e miscelare al pangrattato.
- Realizzare la pastella con una parte di mago panata e due di acqua.
- Tagliare le patate, insaporire con la miscela arrosto delizia e cuocere in forno a 180 gradi per circa 45 minuti.
- Impanare le costolette passandole nella pastella e successivamente nel pangrattato.
- Friggere in abbondante olio bollente sino a cottura.
- Servire la costoletta con le patate, i porcini ben caldi e una spolverata di golden bbq.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Porcini Trifolati Alta  
Gastronomia C'era  
Una Volta**



**Arrosto Delizia - Sale  
Aromatico**



**Pistacchi - Sgusciati**



**Mago Panata -  
Panatura Senza  
Pangrattato**



**Golden BBQ**