

PRENDETELE PER IL MANICO

LE COSTOLETTE SONO TRA I TAGLI PREFERITI DAI BAMBINI CHE, GRAZIE AL LORO "MANICO", POSSONO TENERLE TRA LE MANI E RIPULIRSELE ALLA PERFEZIONE. CERTO CHE ANCHE I GRANDI...

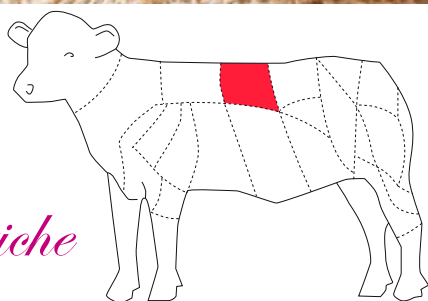
di FABRIZIO NONIS (fabrizio.nonis@alice.tv)

foto di FRANCESCA BRAMBILLA e SERENA SERRANI

Costolette, costoletta, cotoletta... quanta confusione! E invece è tutto molto semplice. Allora: tanto per cominciare, si definisce comunemente costoletta qualunque fetta di carne tagliata nella lombata di vitello, agnello maiale o agnello (eccezion fatta per il bovino adulto), mentre le costolette sono un preciso taglio di carne. Per quanto riguarda la cotoletta, benché la parola sia connessa a costoletta, si presume esserne semplicemente una volgarizzazione settentrionale, dovuta al dominio francese. Diciamo che ormai, la cotoletta rappresenta una classica preparazione ripassata nell'uovo e nel pangrattato, tant'è che si parla di cotoletta sia per la carne, sia per il pesce e le verdure. Questo mese, la mia proposta gastronomica è dedicata alle costolette... cotolette! L'instancabile costoletta alla milanese, dalla dorata e fragrante panatura, e la famosissima costoletta alla valdostana, dal morbido cuore di fontina. Qual è la vostra preferita?



Le caratteristiche



Le costolette si ricavano dalla lombata del vitello da latte (dunque di età non superiore ai 4-5 mesi). È importante che il vitello non sia ancora stato svezzato: in caso contrario, infatti, dopo la cottura le costolette potrebbero risultare un po' fibrose.

Solo le prime sei

Secondo alcuni, la scelta per delle costolette alla milanese doc (o per quelle alla valdostana), andrebbe ristretta alle prime sei: né troppo grasse né troppo magre solo queste risultano sufficientemente tenere per essere fritte senza prima dover essere battute con il batticarne.

Niente manico? Niente costolette!

Senza manico attaccato non si può parlare di costoletta alla milanese. "Prendasi una costoletta di vitello o nodino che abbia il suo osso attaccato, altrimenti sarebbe almeno esagerato e fuori luogo chiamarla costoletta (...)" così Carlo Steiner, nel suo *Il ghiottone lombardo* (1964), riportando una ricetta ottocentesca di questa preparazione.

Costolette alla milanese

163

Ingredienti (per 4 persone)

**4 costolette di vitello
"con il manico" alte circa 1,5 cm
1-2 uova
olio extravergine di oliva
pangrattato
burro**

Preparazione

1. Ripulite ciascuna costoletta dai nervetti (ma non dal grasso), battetele un poco con il batticarne, quindi passatele nell'uovo sbattuto e leggermente salato e poi nel pangrattato (ripetete l'operazione se lo desiderate, ottenendo così la doppia impanatura).

2. Fate dorare il burro assieme all'olio in una padella, quindi cuocetevi le costoletta, prima a fuoco dolce, poi a fuoco vivo. Salate solo alla fine e servite ben calde.



164

Costolette alla valdostana

Ingredienti (per 4 persone) Preparazione

**4 costolette (piuttosto alte)
di vitello, con l'osso
4 fette di fontina valdostana
1-2 uova
pangrattato
farina
burro
sale e pepe**

- 1.** Tagliate le costolette in due senza staccarle dall'osso, ma in modo da poterle farcire. Spianate le due parti con un batticarne, quindi adagiatevi in mezzo una fettina di fontina, insaporite con un pizzico di pepe e sale e richiudete battendo bene i bordi con il batticarne.
- 2.** Passate ciascuna costoletta nella farina, scuotendole bene per eliminare la farina in eccesso, quindi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.
- 3.** Scaldate in una padella una noce di burro e friggetevi le costolette, a fuoco piuttosto dolce, sino a quando saranno belle dorate e servite.