

## **COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MARESCIALLA**

### **Ingredienti per 4:**

n.4 costolette di vitello  
qb pane grattugiato bianco  
n.2 uova  
qb farina bianca  
gr.5 prezzemolo tritato  
gr.5 tartufo nero tritato  
gr.10 prosciutto cotto tritato  
gr.20 parmigiano grattugiato  
guarnizione:  
n.4 mazzetti di asparagi gratinati

### **Procedimento:**

Battere le costolette leggermente, mescolare al pane il parmigiano e tutti gli ingredienti tritati.  
Panare all'inglese e cuocere come costolette alla milanese.  
Servire ben caldo con sopra ogni costoletta un mazzetto di asparagi gratinati come guarnizione.