Bracioline rifatte

PROCEDIMENTO

Tritare il prezzemolo e l’aglio. Far so riggere e aggiungere il pomodoro. Passare le fettine nell’uovo e poi nel pangrattato e friggerle. Aggiungere la salsa di pomodoro alle bracioline fritte.

INGREDIENTI

(a persona)

- fettine di vitellone 240gr
- pomodori pelati 320gr
- pangrattato 60gr
- 1 uova ogni 3 persone
- prezzemolo q.b.
- aglio 2gr