

COSTOLETTA ALLA MILANESE

Scheda allegata alla delibera P.G. avente per oggetto: Riconoscimento “De.Co.” (Denominazione Comunale) ai prodotti gastronomici tradizionali milanesi: Minestrone alla Milanese, Costoletta alla Milanese, Mondeghili, Rostin Negàa, e Barbajada, di cui fa parte integrante, composta da 2 pagine.

IL DIRETTORE DEL SETTORE
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
Dott. Angelo Menegatti

STORIA

La Costoletta alla Milanese

Delle costolette alla milanese “lombolos cum panitio” si parla in una lista di un pranzo offerto nel 1134 da un abate dei monaci di S. Ambrogio, riportato nella *Storia di Milano* del Verri che si riporta:

“In prima appositione pullos frigidos, gambaa de vino, et carnen porcinan frididam: in secunda pullos plenos, carnem vaccinam cun piperata et tortellam del lavezolo; in tertia pullos rostidos, *lombolos cum panitio* et porcellos plenos”.

Questa affermazione però non è accettata da tutti gli studiosi.

La prima ricetta definita alla milanese è nell’opera di Giuseppe Sorbiatti *Gastronomia Moderna*, Milano 1855, in cui si parla di costoline di vitello fritte alla milanese: “allestite sottilmente sei costoline con garbo, immergetele nell’uovo battuto, indi imborraggiatele di pane, fatele soffriggere a fuoco lento da una parte a calor biondo, rivolgetele, salatele, e dopo due minuti servitele sul piatto aperse del loro burro, con del limone a parte.

La costoletta alla milanese viene descritta anche dal Radetzky che a margine di un rapporto diretto al Conte Attems, aiutante di campo di Francesco Giuseppe, scriveva che a Milano si mangiava un’ottima costoletta, passata all’uovo, impanata e fritta nel burro, a differenza della viennese, sottile infarinata e non di vitello. ¹

¹ (Ottorina Perna Bozzi, *La Lombardia in Cucina*, Firenze 1982, pagg. 187- 189)

INGREDIENTI per 4 persone

- 4 Costolette di vitello, tagliate alte quanto l’osso;
- 100 g. di burro;
- Due uova;
- Pane grattugiato grosso, appena preparato con pane secco (che non abbia sentore di stantio);
- Sale;
- Un limone

RICETTA

Incidere la pelle esterna delle costolette, perché non si alzi durante la cottura, ed appiattirle con il batticarne.

Non salare ora, per non togliere tenerezza alla carne.

Mettere le uova in un piatto fondo (sempre senza sale) e sbatterle bene, quindi immergervi le costolette, ad eccezione del “manico” uno per volta.

Passare successivamente la carne nel pane grattugiato, premendo poi con il palmo della mano perché il pane aderisca bene e non si stacchi nel corso della cottura.

In un largo tegame scaldare il burro (non deve soffriggere!), alzare un poco la fiamma e, mantenendo sempre il colore biondo al burro, sistemarvi le costolette in un solo strato.

Cuocerle sette od otto minuti per parte, in modo che risultino morbide e leggermente dorate, metterle su un piatto di portata, salarle e guarnirle con spicchi di limone.

Sono ottime anche gustate fredde.

E' Necessario utilizzare soltanto carne di primissima qualità: l'ideale sarebbe quella fornita dai vitelli della Brianza e tolta dal quadrello (carrè).

Ogni costoletta deve avere l'osso cui la carne aderisce “in banderuola”.