



Aprile a Milano

April 2011

... Viereinhalb Stunden südlich – und schon Sommer ...

Zutaten: für 2 Mailänderli und 2 Berliner

4 costolette di vitello

100 g burro

2 uova

pane secco grattugiato

farina (q.b.)

sale

Risotto giallo

Zubereitung

... Die Koteletts leicht klopfen ... Die Eier mit etwas Salz aufschlagen, das trockene Brot zu grobem Paniermehl reiben ... Das Fleisch zuerst im Ei, dann im Mehl und am Schluss im Paniermehl wenden ... Wiederholen sie das Ganze noch einmal ... Die Koteletts in Butter auf beiden Seiten braten ...

Tipps:

... Setzen Sie sich an die Frühlingssonne und schliessen Sie die Augen ... Geniessen Sie im Traum den ersten Caffè auf der Piazza ... Heissen Sie Ihre Gäste mit einem Campari und einem „Benvenuti a Milano“ willkommen ... Servieren Sie die Costollete Milanesi mit dem Risotto giallo auf der Tricolore und stimmen Sie vor dem Essen mit Ihren Gästen „Va pensiero“ an ... Buon appetito ... Wünschen Sie weitere Tipps zu Mailand oder Italinischlektionen, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=FWPt-u4MaIE

www.youtube.com/watch?v=hC1SgVSDhH0

www.youtube.com/watch?v=jTirOYpS2Fk

www.youtube.com/watch?v=jjettWSOma8

www.youtube.com/watch?v=6bt9RTMDvX4&feature=related

www.youtube.com/watch?v=S0kNOMPmogQ

www.youtube.com/watch?v=SnpsMNSgmGk&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

