

ミラノ風カツレット



※写真はイメージです。

<材料(4人分)>

薄切りロース豚肉	… 400g
塩	… 少々
こしょう	… 少々
パン粉	… 60g
パルメザンチーズ	… 20g
小麦粉	… 20g
卵	… 1個
BOSCOエキストラバージンオリーブオイル	… 50g
バター	… 10g
レモン	… 1/2個
サラダ	… 適量

<作り方>

- ① 豚肉は、両面に塩、こしょうをし、3枚ずつ重ねる。(4セット作成)
- ② パン粉とパルメザンチーズを混ぜ合わせる。
- ③ 卵をよく溶いておく。
- ④ 肉の両面に、小麦粉、③、②の順番にまんべんなくつける。
- ⑤ フライパンに**BOSCOエキストラバージンオリーブオイル**とバターを入れ熱し、④の肉をいれる。
- ⑥ フライパンを軽くゆすりながら表面がキツネ色になったら裏返し、全体がキツネ色になったら出来上がり。
- ⑦ 器にサラダと、くし切りに切ったレモンを添える。



BOSCOエキストラバージンオリーブオイル