

## COTOLETTA RIPIENA

@chefzanoni\_simone

2 personnes.

Ingrédients :

- 300 g de longe de veau.
- 300 g de pleurotes.
- 120 g de ricotta (préalablement séchée sur un papier absorbant pendant 1 heure).
- 100 g de beurre clarifié.
- 2 œufs.
- 200 g de panko (à défaut de la chapelure classique).
- 30 g de pecorino râpé.
- 4 gousses d'ail.
- 1 citron jaune bio ou non traité.
- Du basilic.
- Du sel.
- Du poivre.



Préparation :

- 1/. Couper les pieds des pleurotes et les déchirer en morceaux simplement avec les doigts.
- 2/. Nettoyer la longe de porc en retirant les parties blanches.
- 3/. Couper la longe de porc en deux puis entailler chaque morceaux afin de les « ouvrir ». Placer chaque morceau entre deux feuilles de papier cuisson huilé puis les aplatir à l'aide du fond d'une casserole ou d'un rouleau à pâtisserie. Réserver.
- 4/. Dans un récipient adapté, ajouter le pecorino râpé et du poivre à la ricotta séchée et mélanger. Réserver.
- 5/. Faire revenir les pleurotes dans une poêle avec de l'huile, ajouter du sel et du poivre et les gousses d'ail épluchées, coupées en deux et dégermées.
- 6/. Saler légèrement les morceaux de veau puis recouvrir la moitié du mélange de ricotta en prenant soin de laisser une petite marge. Poivrer puis replier chaque morceau de veau afin de le plier comme un chausson.
- 7/. Badigeonner chaque morceau de veau farci de jaune d'oeuf pur, non dilué.
- 8/. Passer chaque pièce de veau farci dans un récipient rempli de panko.
- 9/. Faire fondre le beurre clarifié dans une poêle et y faire cuire le veau à feu vif sur chaque face en arrosant régulièrement afin d'obtenir une belle coloration.
- 10/. Débarrasser sur un papier absorbant et recouvrir d'un autre morceau afin d'éliminer l'excédent de gras.
- 11/. Servir chaque cotoletta sur une jolie assiette accompagnée de la poêlée de pleurote puis décorer de quelques feuilles de basilic.
- 12/. Zester du citron sur chaque cotoletta et accompagner de deux quartiers de citron.