

Cotoletta alla vallesana – Walliser Schnitzel

Di questo piatto del Wallis, girando per ristoranti, ne ho trovate diverse versioni. Io pure, a seconda di quello che ho in casa, mi cimento proponendole in vari modi.

Ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per persona:

spalla di maiale, fetta	g.	180
pomodoro a fette		QB.
formaggio da raclette	fette	2
burro per la padella		QB.

Preparazione:

Salare e pepare le fette di carne (non troppo, anche il formaggio è salato).

Sciogliere una noce di burro in padella e rosolare bene la carne di maiale, salata e pepata appena, da entrambe i lati.

N.B. qui è stata usata della spalla di maiale a fette, tagliata abbastanza spessa; quattro minuti per lato la cuociono quanto basta ad averla cotta a puntino dopo il passaggio in forno. E grazie alle striature di grasso che la caratterizzano, sarà morbidissima! Se si preferisce un altro taglio di maiale, come la lonza, o un'altra carne, i tempi del passaggio in padella saranno decisamente più brevi.

Disporle su di una teglia da forno, qui rivestita da un foglio d'alluminio per non impazzire poi a pulirla.

Ora coprire ogni fetta di carne con le fette di pomodoro (nelle foto, come scritto sopra, fette di pomodorini) e poi con il formaggio da raclette: non abbiate paura di esagerare, ci sta bene! Infornare nella parte alta del forno preriscaldato a 200°C (se ventilato, 180°C) per una decina di minuti, fino a completo scioglimento del formaggio.

Verso fine cottura conviene poi accendere i grill per ottenere una gratinatura impeccabile.

Ora non resta che servire subito, possibilmente in piatti caldi, accompagnando con patate al forno o patatine.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- In alternativa alle patate al forno o alle patatine, accompagnare con patate a dadolini, scottate brevemente in acqua bollente salata e poi rosolate in padella.
- Cuocere ogni porzione in una pirottina a bordi bassi per il passaggio in forno con cui servirla direttamente in tavola (con un sottopiatto, mi raccomando).
- In alternativa al maiale, una fetta di petto di pollo o fesa di tacchino, passata direttamente in forno senza passaggio in padella.
- Usare, al posto delle fette di pomodoro, della passata; personalmente però così non la amo.
- Variante vegetariana: fette di melanzane (o zucchine) tagliate spesse e grigliate prima del passaggio in forno.