

## Côtelettes de veau à l'italienne

Pour 4 personnes.

4 côtelettes de veau, 4 petites tranches de jambon fumé, 50 g de gruyère râpé, sel et poivre, 50 g de beurre ou de margarine.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Y faire dorer les côtelettes des deux côtés en les assaisonnant. Lorsqu'elles sont cuites, mettre dans un plat à gratin, poser une tranche de jambon sur chacune d'elles, puis parsemer de gruyère râpé. Arroser avec le jus de cuisson, puis faire gratiner dix minutes à four chaud. Servir avec du riz ou des pâtes à la tomate.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.