

CÔTELETTES DE PORC PARMIGIANA

2 côtelettes de porc par personne	Sauce tomate ½ tasse d'huile environ
2 oeufs battus avec 2 c. à soupe d'eau	2 à 3 gousses d'ail émincées
Farine tout usage	2 boîtes de tomates
Chapelure italienne	28 onces
Persil frais haché	½ c. à thé de tabasco
Sauce tomate	Persil frais haché sel,
Mozzarella râpé	poivre

Dorer les côtelettes de porc, enlever tout le gras, placer les côtelettes entre des pellicules de plastique, amincissez-les beaucoup. Saler et poivrer. Placer la farine dans une assiette, les oeufs dans une autre et la chapelure italienne dans une troisième. Tremper chaque côtelette très mince dans l'ordre qui suit: la farine, l'oeuf et chapelure. Faire frire 2 côtelettes à la fois dans l'huile à 365°F de la même façon que vous faites pour vos pommes de terre frites 30 secondes de chaque côté, les côtelettes sont meilleures si elles ne sont pas trop dorées, retirez-les. Placer sur un papier absorbant et ensuite dans un plat allant au four. Déposer sur chacune un peu de sauce tomate et du fromage mozzarella râpé. Cuire au four à 375°F, 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré. Servir avec des spaghettini au beurre et sauce tomate en saucière.

Préparation

Placer l'huile et l'ail dans un chaudron et cuire ces ingrédients quelques minutes, l'ail ne doit pas doré. Ajouter les tomates, le persil, la sauce tabasco, le sel et le poivre. Écraser les gros morceaux de tomates. Cuire doucement trois quart d'heure.