037. ZUPPA DI ACETOSA

Acetosa, grammi 200.
Un cesto (cespo) di lattuga.

Dopo aver tenuto in molle questi erbaggi, sgrondateli ben bene, tagliateli a striscioline e metteteli al fuoco. Quando saranno cotti, date loro sapore con una presa di sale e grammi 30 di burro. Mettete nella zuppiera due rossi d'uovo con un po' di brodo tiepido, unitevi i detti erbaggi e quindi, a poco per volta e mescolando, aggiungetevi tutto il brodo bollente necessario per la zuppa; gettate poi il pane tagliato a dadini e fritto, e mandate in tavola con parmigiano a parte. Così preparata, questa minestra potrà servire per cinque persone.