207. PETTI DI POLLO ALLA SCARLATTA

Da un petto di cappone o di una grossa pollastra potrete cavare sei fette sottili, che in un pranzo basteranno per quattro o cinque persone. Cuocetele col burro e conditele con sale e pepe.
Fate una balsamella con: burro, grammi 20; farina, grammi 40; latte, decilitri 2.
Quando è cotta uniteci grammi 50 di lingua salata tritata fine con la lunetta e, diaccia che sia, spalmate con la medesima i petti di pollo da tutte le parti. Tuffateli poi nell'uovo frullato, un solo uovo sarà sufficiente, panateli e rosolateli nel burro o nel lardo alla sauté, e serviteli con spicchi di limone