237. COSTOLETTE NELLA CARTA

Queste costolette, che i Francesi chiamano côtelettes en papillote, si possono condizionare nella seguente maniera che è la più semplice e da non disprezzarsi. Prendete costolette di vitella di latte, denudate l'osso della costola, levandone la carne, cuocetele nel burro alla sauté e conditele con sale e pepe. Fate un composto proporzionato di prosciutto grasso e magro e prezzemolo, tritatelo fine, aggiungete burro e midolla di pangrattato per tenerlo unito e con questo spalmate da ambedue le parti le costolette, poi rifioritele con fettine di tartufi crudi. Tagliate a modello della carta bianca grossettina per quante sono le costolette, ungetela col burro o coll'olio da ambedue le parti e con essa involtatele strette con l'osso della costola fuori. Ora ponetele in gratella a fuoco leggero avvertendo che la carta non bruci e mandatele in tavola, per più pulizia, con l'estremità della costola fasciata di carta bianca smerlata. Possono servire a quest'uso anche le costolette d'agnello se sono grandi.