266. POLLO IN SALSA D'UOVO

Spezzettate un pollastro giovane e mettetelo nella cazzaruola con grammi 50 di burro. Conditelo con sale e pepe. Quando avrà soffritto alquanto spargetegli sopra un pizzico di farina per fargli prender colore e poi tiratelo a cottura col brodo. Levatelo asciutto in un vassoio, tenendolo in caldo, e nell'intinto che resta versate un rosso d'uovo, frullato avanti con l'agro di mezzo limone, per formare la salsa. Rimestatela alquanto sopra al fuoco, versatela sul pollo e servitelo.