296. LOMBATA DI CASTRATO RIPIENA

Prendete un pezzo di lombata di castrato col suo pannicolo attaccato, del peso di un chilogrammo, digrassatela, ma non del tutto, disossatela e conditela con sale e pepe. Formate il composto per riempirla con

Magro di vitella di latte, grammi 150.
Prosciutto grasso e magro, grammi 50.
Parmigiano grattato, grammi 40.
Un uovo.
Sale e pepe.

Tritatelo ben fine e, dopo avere spalmata con questo tutta la lombata nell'interno, arrocchiatela tirandole sopra il pannicolo, e cucitela onde non isbuzzi il ripieno. Ora mettetela al fuoco con grammi 50 di burro e quando sarà rosolata bagnatela con un dito (di bicchiere) di marsala, poi gettate nella cazzaruola a crogiolare con lei a fuoco lento, mezza cipolla piuttosto piccola, tagliata in due pezzi, due o tre pezzi di sedano, altrettanti di una carota e dei gambi di prezzemolo, bagnandola con acqua o brodo per tirarla a cottura. Infine passate il sugo e il resto, digrassatelo e servitela. È un piatto che potrà bastare per otto persone e merita di essere raccomandato. Già sapete che per digrassare un sugo basta posargli sopra qualche pezzo di carta straccia sugante.