

## 306. SCALOPPINE DI VITELLA DI LATTE IN TORTINO

Vitella di latte magra senz'osso, tagliata a scaloppine sottilissime del peso, nette dalle pelletiche, di grammi 300, lardone a fettine sottili, grammi 70.

Sciogliete al fuoco, in una cazzaruola proporzionata, un poco di burro e sul fondo e all'ingiro della medesima distendete il lardone, sopra al quale collocherete un primo strato di scaloppine condendole con sale, pepe, l'odore delle spezie, parmigiano grattato e prezzemolo tritato. Poi un altro strato di scaloppine condite nella stessa maniera, e così di seguito finché avrete roba. Sull'ultimo strato di scaloppine spargete diversi pezzetti di burro e cuoceteli tra due fuochi, più sotto che sopra, finché restino quasi asciutte e rosolato il lardone. Versate il tortino sopra a uno strato di spinaci tirati al burro e servitelo a quattro persone.