307. BRACIOLINE RIPIENE

Bracioline sottili di vitella, grammi 300.
Carne magra di vitella o di vitella di latte, grammi 70.
Prosciutto piuttosto magro, grammi 40.
Midollo di vitella, grammi 30.
Parmigiano grattato, grammi 30.
Uova, n. l.

Delle bracioline ne usciranno 6 o 7 se le tenete larghe quanto una mano: battetele ben bene col batticarne oppure con un manico di coltello intinto spesso nell'acqua per allargarle. Poi tritate fine il prosciutto coi grammi 70 della seconda carne e a questo battuto unite il parmigiano e il midollo ridotto prima pastoso colla lama di un coltello; per ultimo aggiungete l'uovo per legare il composto e una presa di pepe, non occorrendo il sale a motivo del prosciutto e del parmigiano. Distendete le bracioline e sul mezzo delle medesime distribuite il detto composto; poi arrocchiatele e col refe legatele in croce.
Ora che hanno già preso la forma occorrente, preparate un leggiero battuto con un po' di cipolla, un pezzetto di sedano bianco, un pezzetto di carota e grammi 20 di carnesecca, e mettetelo al fuoco in una cazzaruola con grammi 20 di burro, in pari tempo che vi porrete le bracioline. Conditele con sale e pepe, e quando avranno preso colore versate sugo di pomodoro o conserva e tiratele a cottura coll'acqua. Potete anche aggiungere, piacendovi, un gocciolo di vino bianco. Quando le mandate in tavola togliete il refe con cui le avevate legate.