319. AGNELLO COI PISELLI ALL'USO DI ROMAGNA

Prendete un quarto d'agnello dalla parte di dietro, steccatelo con due spicchi d'aglio tagliato a striscioline e con qualche ciocca di ramerino; dico ciocche e non foglie, perché le prime si possono levare, volendo, quando l'agnello è cotto.
Prendete un pezzo di lardone o una fetta di carnesecca e tritateli fini col coltello. Mettete l'agnello al fuoco in un tegame con questo battuto e un poco d'olio; conditelo con sale e pepe e fatelo rosolare. Allorché avrà preso colore, aggiungete un pezzetto di burro, sugo di pomodoro oppure conserva sciolta nel brodo o nell'acqua e tiratelo a cottura perfetta.
Ritirate per un momento l'agnello, versate nell'intinto i piselli e quando avranno bollito un poco, rimettetelo sui medesimi, fateli cuocere e serviteli per contorno.
Si può cucinare nella stessa maniera un pezzo di vitella di latte nella lombata o nel culaccio.
In Toscana questi piatti si manipolano nella stessa guisa, ma si fa uso del solo olio.