

325. VITELLA DI LATTE IN GUAZZETTO

Riesce un umido di non molto sapore, ma semplice e sano, perciò lo descrivo. Prendete vitella di latte nel sottonoce o nel culaccio, battetela, legatela perché stia raccolta e ponetela in cazzaruola come appresso.

Ammesso che il pezzo della carne sia grammi 500 senz'osso, coprite il fondo della cazzaruola con grammi 30 di carnesecca a fette sottilissime e grammi 30 di burro e sopra a questo strato collocate meno di mezzo limone tagliato in quattro fette sottili alle quali leverete la corteccia e i semi. Sopra a queste cose ponete la vitella per rosolarla ben bene da tutte le parti; ma badate che non prenda di bruciato a motivo del poco umido che vi si trova. Fatto questo, scolate l'unto superfluo, conditela con sale e pepe e poco dopo bagnatela con un bicchiere di latte caldo, che avrete prima fatto alquanto bollire a parte, ma non vi sgomentate se questo impazzirà, com'è probabile.

Coprite la cazzaruola con carta a doppio e, a fuoco lento, tirate il pezzo della carne a cottura; quando sarete per servirla passate il sugo.

Questa dose potrà bastare per quattro persone.