424. PISELLI ALLA FRANCESE I

Questa che vi do è la dose per un litro di piselli freschi.
Prendete due cipolle novelline, tagliatele a metà per la loro lunghezza, richiudetele con alcuni gambi di prezzemolo in mezzo e legatele. Ciò fatto, mettetele al fuoco con grammi 30 di burro e rosolate che sieno, versate sulle medesime un buon ramaiuolo di brodo.
Fate bollire e quando le cipolle saranno spappolate, passatele, spremendole, insieme col sugo che rimetterete al fuoco coi piselli e con due grumoli interi di lattuga. Conditeli con sale e pepe e fateli bollire adagio. A mezza cottura aggiungete altri grammi 30 di burro intriso in una cucchiaiata non colma di farina e versate brodo, se occorre. Prima di mandarli in tavola legateli con due rossi d'uovo sciolti in un po' di brodo. In questo modo riescono assai delicati.