

477. COTOLETTE DI ARIGUSTA

Prendete un'arigusta del peso di grammi 650 circa, lessatela come è indicato nella ricetta precedente, poi sguosciatela per estrarne tutta la parte interna che triterete all'ingrosso con la lunetta. Fate una balsamella nelle proporzioni e come quella del n. 220 e quando la ritirate dal fuoco gettateci dentro l'arigusta, salatela e dopo aver mescolato bene il composto, versatelo in un piatto e lasciatelo, per qualche ora, raffreddar bene

Quando sarete per formare le cotolette dividete il composto in dieci parti eguali e facendole toccare il pangrattato modellatele fra la palma delle mani alla grossezza un po' più di mezzo dito; tuffatele nell'uovo frullato, panatele ancora e friggetele nell'olio. Delle lunghe corna dell'arigusta fatene dieci pezzi che infilerete nelle cotolette quando le mandate in tavola onde facciano fede della nobile materia di cui le cotolette sono composte. Possono bastare per cinque persone ed è un piatto molto delicato.