

255. FRICANDÒ

Prendete un pezzo di vitella di latte tutto unito, levato dalla coscia, e lardellatelo con prosciutto grasso e magro. Legate il pezzo e salatelo poco o meglio punto perché il troppo salato è il peggior difetto delle vivande. Steccate una cipolla con due chiodi di garofani e componete un mazzetto con carota tagliata a strisce, sedano e prezzemolo. Mettete ogni cosa in una cazzaruola con un pezzetto di burro, fate rosolare la carne e tiratela a cottura col brodo.

Quando è cotta gettate via la cipolla e il mazzetto, passate il sugo, digrassatelo e restringetelo a parte fino a ridurlo una gelatina che unirete al fricandò quando lo mandate in tavola.

Qui è bene avvertire che il brodo (il quale ha tanta parte alla preparazione delle pietanze) può talvolta mancare: perciò alcuni stanno provvisti dell'estratto di carne Liebig che, lì per lì, sciolto nell'acqua, può sostituirlo. Ogni sorta di carne va lardellata per il lungo della fibra, dovendosi scalcare per traverso.