

312. COTOLETTE DI VITELLA DI LATTE COI TARTUFI ALLA BOLOGNESE

Il posto migliore per questo piatto è il sotto-noce, ma può servire anche il magro del resto della coscia o del culaccio. Tagliatele sottili e della dimensione della palma di una mano: battetele e date loro una forma smussata ed elegante come, ad esempio, la figura del cuore, cioè larga da capo e restringentesi in fondo, il che si ottiene più facilmente tritando prima la carne colla lunetta. Poi preparatele in un piatto con agro di limone, pepe, sale e pochissimo parmigiano grattato. Dopo essere state un'ora o due in questa infusione, passatele nell'uovo sbattuto e tenetecele altrettanto. Poi panatele con pangrattato fine, mettetele a soffriggere col burro in una teglia di rame, e quando saranno appena rosolate da una parte voltatele e sopra la parte cotta distendete prima delle fette di tartufi e sopra queste delle fette di parmigiano o di gruiera; ma si le une che le altre tagliatele sottili il più che potete. Fatto questo, terminate di cuocerle con fuoco sotto e sopra aggiungendo brodo o sugo di carne; poi levatele pari pari e disponetele in un vassoio col loro sugo all'intorno strizzandoci l'agro di un limone, o mezzo solo se sono poche.

Nella stessa maniera si possono cucinare le costolette di agnello dopo aver ripulito, raschiandolo, l'osso della costola.