

318. AGNELLO TRIPPATO

Spezzettate grammi 500 di agnello nella lombata e friggetelo con lardo vergine. Fate quindi in un tegame un soffritto coll'unto rimasto in padella, aglio e prezzemolo e, quando l'aglio avrà preso colore, gettateci l'agnello già fritto, conditelo con sale e pepe, rivoltatelo bene e lasciatelo alquanto sopra al fuoco perché s'incorpori il condimento. Poi legatelo con la seguente salsa: frullate in un pentolo due uova con un buon pizzico di parmigiano grattato e mezzo limone. Versatela nell'agnello, mescolate, e quando l'uovo sarà alquanto rappreso, servite in tavola.