

## 326. PETTO DI VITELLA DI LATTE RIPIENO

In termine culinario si chiamerebbe petto farsito.

Petto di vitella di latte tutto in un pezzo, grammi 500.

Magro di vitella di latte senz'osso, grammi 170.

Prosciutto grasso e magro, grammi 40.

Mortadella di Bologna, grammi 40.

Parmigiano, grammi 15.

Uova, n. l.

Un quarto appena di spicchio d'aglio e 4 o 5 foglie di prezzemolo.

Fate un composto col suddetto magro di vitella di latte in questa maniera: nettatelo dai tendini e dalle pelletiche, se vi sono, e tritatelo finissimo con un pezzetto di grasso di prosciutto levato dai suddetti 40 grammi. A questa carne battuta aggiungete l'aglio e il prezzemolo, tritati finissimo, il parmigiano, l'uovo, una presa di pepe, pochissimo sale e mescolate il tutto ben bene. Se avete d'occasione una pallina di tartufi tritatela nel composto e sentirete che ci sta d'incanto.

Disossate il petto dalle ossa dure e lasciategli le tenere; apritelo nel tessuto connettente passando il coltello al di sotto delle costole sì che diventi doppio di superficie come si fa di un libro quando si apre. Sopra la metà del petto dove sono rimaste le ossa tenere, distendete parte del composto e sopra a questo disponete parte del prosciutto o della mortadella tagliati a strisce larghe un dito intercalandole a poca distanza tra loro. Sopra a questo primo strato ponetene un secondo e un terzo, se avete roba sufficiente, tramezzando sempre il composto e i salumi. Finita l'operazione tirate sopra al ripieno l'altra metà del petto rimasta nuda, per chiudere, come sarebbe a dire, il libro e con un ago grosso e refe cucite gli orli perché il ripieno non ischizzi fuori; oltre a ciò legatelo stretto in croce con lo spago. Così acconciato mettetelo al fuoco in una cazzaruola con un pezzo di burro, sale e pepe, e quando avrà preso colore da ambedue le parti, portatelo a cottura con acqua versata a poco per volta.

Servitelo caldo col suo sugo ristretto; ma prima scioglietelo dallo spago e dal refe. Se è venuto bene deve potersi tagliare a fette e far bella mostra di sé coi suoi lardelli. Potete contornarlo di piselli freschi cotti nel suo sugo, o di finocchi tagliati a spicchi, ma prima lessati.