

327. ARROSTINI DI VITELLA DI LATTE ALLA SALVIA

Questo piatto si forma con la lombata di vitella di latte priva di pelliche e col suo osso attaccato, e tagliata a braciule sottili. Servitevi di una sauté o di una teglia di rame, e mettetela al fuoco con alcune foglie intere di salvia e un pezzo di burro proporzionato. Quando avrà soffritto un poco gettateci le braciule e mentre rosolano, a fuoco vivo, salatele da ambedue le parti, poi spargeteci un po' di farina e terminate di cuocerle con la marsala. Devono restare con poco umido. Dato che con grammi 500 circa di lombata, pulita dal superfluo, formiate sei di dette braciule, basterà un dito scarso (di bicchiere) di marsala, e se mai un po' di sugo di pomodoro; della farina un cucchiaino.