

## 359. CARNE ALL'IMPERATRICE

Vi è molta ampollosità nel titolo, ma come piatto familiare da colazione può andare; le dosi qui indicate bastano per cinque persone.

Carne magra di manzo nello scannello, grammi 500.  
Prosciutto grasso e magro, grammi 50.  
Parmigiano grattato, cucchiainate colme n. 3.  
Uova, n. 2.

Se non avete il tritacarne per ridurre in poltiglia tanto la carne che il prosciutto, servitevi del coltello e del mortaio. Uniteci il parmigiano e le uova, condite il composto con sale e pepe, mescolatelo bene, e con le mani bagnate fatene una stacciata alta due dita.

Ponete al fuoco in una teglia o in un tegame 30 grammi di burro e due cucchiainate d'olio; quando cominciano a bollire collocateci la detta stacciata di carne e sulla medesima spargete uno spicchio d'aglio tagliato a fettine e alcune foglie di ramerino. Fate bollire, e quando comincia a prosciugarsi bagnatela con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua. Mandatela in tavola contornata dalla sua salsa.