

364. RIFREDDO DI VITELLA DI LATTE

Una braciola senz'osso, tutta magra, di vitella di latte, del peso di circa grammi 400.

Altro magro della stessa carne, grammi 120.

Una grossa fetta di prosciutto grasso e magro, di gr. 50.

Altro prosciutto come sopra, grammi 20.

Una fetta di mortadella, di grammi 50.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Burro, grammi 20.

Un petto di pollo crudo.

Un uovo.

La braciola bagnatela coll'acqua e battetela col batticarne per ridurla alla grossezza di un centimetro circa.

Tritate con la lunetta i suddetti gr. 120 di magro, insieme coi suddetti gr. 20 di prosciutto e dopo pestateli nel mortaio aggiungendo il parmigiano, il burro, l'uovo, poco sale e poco pepe per fare con questi ingredienti il composto da tenere unito il ripieno che formerete come appresso.

Tagliate a filetti, grossi più di un centimetro, il petto di pollo e le due fette di mortadella e prosciutto e poi col composto spalmate una parte della braciola e sopra al medesimo collocate una terza parte dei filetti, intercalandoli, poi spalmateli di sopra e così per altre due volte. Fatto questo arrocchiate la braciola con entro il ripieno e ammagliatela ad uso salame per metterla al fuoco con grammi 30 di burro, sale e pepe a scarsa misura. Quando avrà preso colore, scolate l'unto, il quale potrà servire per qualche altro piatto, e tiratela a cottura per circa tre ore col brodo versato a poco per volta. Diaccia che sia scioglietela dallo spago, tagliatela a fette e servitela.

Potrà bastare per 10 o 12 persone, specialmente se la guarnite di gelatina di carne che qui ci sta a pennello.