SPEZZATINO ALLA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di vitello a pezzi (petto o spalla),
- 1 cipolla,
- 2 chiodi di garofano,
- 3 uova,
- 2 cucchiai di aceto,
- il succo di 1 limone,
- 1 dado per brodo,
- rosmarino,
- strutto,
- sale,
- pepe.

Mettete in un tegame capace lo strutto con la cipolla affettata meno un pezzetto, che pure aggiungerete, dove avrete inserito due chiodi di garofano. Aggiungete ora gli spezzatini e fateli rosolare molto bene da tutte le parti, poi sbriciolatevi sopra del rosmarino. Fate cuocere lentamente bagnando ogni tanto con del brodo di dado in modo che la carne non attacchi. Battete intanto in una ciotola le uova con l'aceto, il limone, sale e pepe. A cottura avvenuta, versate la salsa sopra la carne e mescolate finché l'uovo non si rapprenderà un pochino. Servite ben caldo: volendo potrete aggiungere un po' di prezzemolo tritato.