

121. SALSA DI CAPPERI E ACCIUGHE

Questa salsa, alquanto ribelle agli stomaci deboli, si usa ordinariamente colla bistecca. Prendete un pizzico di capperi indolciti, spremeteli dall'aceto e tritateli colla lunetta insieme con un'acciuga che avrete prima nettata dalle scaglie e dalla spina. Mettete questo battuto a scaldare al fuoco con dell'olio, e versatelo sulla bistecca che appena levata dalla gratella, avrete condita con sale e pepe ed unta col burro; in questo caso, però, ungetela poco, perché altrimenti il burro farebbe, nello stomaco, a' pugni coll'aceto dei capperi.