

136. SALSA TARTUFATA

Fate un battutino ben trito con un pezzetto di cipolla grosso quanto una noce, mezzo spicchio d'aglio e un poco di prezzemolo. Mettetelo al fuoco con grammi 20 di burro e quando avrà preso colore versateci due dita di marsala o di vino bianco nel quale avrete prima stemperato un cucchiaino colmo di farina. Condite la salsa con una presa di sale, una di pepe e una di spezie e rimuovetela sempre col mestolo.

Quando la farina avrà legato, aggiungete un poco di brodo e poi gettate in questa salsa fettine sottilissime di tartufi. Lasciatela ancora un momento sul fuoco e servitevene per guarnire cotolette di vitella di latte fritte, bistecche o altra carne arrostita.

Vi avverto, che il vino, come condimento, non si confà a tutti gli stomachi.