

152. FRITTATA COLLA PIETRA DI VITELLA DI LATTE

Prendete una pietra (rognone) di vitella di latte, apritela dal lato della sua lunghezza e lasciatele tutto il suo grasso. Conditela con olio, pepe e sale, cuocetela in gratella e tagliatela a fettine sottili per traverso. Sbattete delle uova in proporzione della pietra, condite anche queste con sale e pepe e mescolate fra le medesime un pizzico di prezzemolo tritato e un poco di parmigiano.

Gettate la pietra nelle uova, mescolate e fatene una frittata cotta nel burro, che, quando la parte disotto è assodata, ripiegherete per metà onde resti tenera.