

176. FRITTO ALLA ROMANA I

Mettete al fuoco un battutino di cipolla e burro, e quando sarà ben colorito cuoceteci un pezzo di magro di vitella di latte condendolo con sale e pepe. Allorché la carne sarà rosolata bagnatela con marsala per tirarla a cottura. Pestatela nel mortaio e per rammorbidirla alquanto servitevi dell'intinto rimasto, e se questo non basta aggiungete un gocciolo di brodo e per ultimo un rosso d'uovo; ma badate che il composto deve rimaner sodettino.

Ora prendete delle cialde, ossia ostie, non troppo sottili, e tagliatele a quadretti consimili a quelli che usano i farmacisti per le presine.

Frullate un uovo e la chiara rimasta; poi prendete su con le dita un'ostia, intingetela nell'uovo e posatela sopra uno strato di pangrattato; sulla medesima ponete tanto composto quanto una piccola noce, intingete nell'uovo un'altra ostia, fatela toccare il pangrattato da una sola parte, cioè da quella che deve rimanere all'esterno, e con essa coprite il composto appiccicandola all'ostia sottostante, panatela ancora, se occorre, e mettete il pezzo da parte, ripetendo l'operazione fino a roba finita.

Friggetelo nell'olio o nel lardo e servite questo fritto come piatto di tramesso. Con grammi 200 di carne senz'osso, otterrete una ventina di questi bocconi.