

204. AGNELLO IN FRITTATA

Spezzettate una lombata d'agnello, che è la parte che meglio si presta per questo piatto, e frigetela nel lardo vergine; poco basta, perché in quel posto la carne è piuttosto grassa. A mezza cottura condite l'agnello con sale e pepe e quando sarà totalmente cotto versateci quattro o cinque uova frullate e leggermente condite anch'esse con sale e pepe. Mescolate, badando che le uova assodino poco.