

220. COTOLETTE IMBOTTITE

Formate delle cotolette di vitella di latte oppure di petti di pollo o di tacchino, tagliate sottili e, se tenete a dar loro una forma elegante, tritatele e riunitele dopo, schiacciandole. Se trattasi di vitella di latte basteranno grammi 170 di magro senz'osso, per ottenerne 6 o 7. Soffriggetele, così a nudo, nel burro, salatele e mettetete da parte.

Fate una balsamella con grammi 70 di farina, 20 di burro e 2 decilitri di latte e appena tolta dal fuoco, salatela, gettateci una cucchiata di parmigiano e un rosso d'uovo mescolando bene. Quando sarà diaccia spalmate con questa le cotolette da ambedue le parti alla grossezza di uno scudo pareggiandola colla lama di un coltello da tavola intinto nell'olio, poi immergetele nell'uovo frullato, panatele e rosolatele friggendole nell'olio o nello strutto.

Servitele con spicchi di limone.