

221. BRACIOLINE DI VITELLA DI LATTE ALL'UCCELLETTO

Prendete carne magra di vitella di latte, tagliatela a bracioline sottili e battetele bene con la costola del coltello. Ponete al fuoco in una cazzaruola o nella sauté olio e burro in proporzione con alcune foglie intere di salvia e quando queste avranno soffritto un poco gettateci le bracioline, conditele con sale e pepe e quando avranno bollito a fuoco vivo per cinque o sei minuti spremeteci del limone e mandatele in tavola.

È un piatto da servire per colazione.