

236. COSTOLETTE D'AGNELLO VESTITE

Prendete costolette d'agnello di carne fina, denudate l'osso della costola, stacciatele, paregiatele, cuocetele, così naturali, alla sauté col burro, conditele calde con sale e pepe e mettetele da parte.

Fate una balsamella sodettina e nella medesima gettate prosciutto e lingua salata a piccolissimi dadi, un pizzico di parmigiano, una presa di noce moscata e un tartufo a fettine oppure funghi secchi rammolliti e tritati, e mettetevi anche questo composto da parte perché diacci bene.

Fate una pasta sfoglia, n. 154, proporzionata alla quantità delle costolette e colla medesima avvolgetele una per una, lasciando fuori l'osso della costola, ma prima spalmatele da una parte e dall'altra abbondantemente col detto composto. Quando le avrete chiuse doratele col rosso d'uovo, collocatele ritte intorno all'orlo di una teglia, cuocetele nel forno da campagna e servitele calde. Saranno generalmente aggradite e tenute in conto di piatto fine.

La pasta sfoglia potrete tagliarla con un modellino di carta, che così l'involucro vi verrà più preciso; per più pulizia ed eleganza, prima di mandarle in tavola, fasciate l'estremità di ogni costola con carta bianca smerlata.