

262. BRACIUOLA DI MANZO ALLA SAUTÉ

Quando, per colazione, vi piacesse di sostituire alla bistecca una braciola di manzo, che cotta in gratella, potrebbe riuscire troppo arida, cucinatela nella seguente maniera, che riesce molto bene. Battetela ben bene con la costola di un coltello e mettetela al fuoco con un pezzetto di burro proporzionato. Conditela con sale e pepe, voltatela spesso onde ròsoli da ambedue le parti e quando avrà ritirato quasi tutto il burro bagnatela per due volte con un gocciolo d'acqua e, cotta che sia, spargetele sopra un pizzico di prezzemolo tritato, tenetela ancora un momento sul fuoco e servitela col suo sugo.

Potete contornarla, piacendovi, con patate fritte