

## 287. COSTOLETTE DI DAINO ALLA CACCIATORA

Le carni del daino, del capriolo e di simili bestie di selvaggina sono aride e dure, quindi è necessario che il tempo le frolli per essere meglio gustate.

Servitevi per questo piatto della lombata, da cui taglie rete le costolette tenendole sottili. Mettete al fuoco olio e burro in proporzione della quantità che avrete a cuocere, uno spicchio d'aglio intero e diverse foglie di salvia. Quando l'aglio avrà preso colore collocateci sopra le costolette, conditele con sale e pepe e cuocetele a fuoco ardente, alla svelta, annaffiandole col marsala.