

300. BUE ALLA CALIFORNIA

Chi studiò questo piatto, non sapendo forse come chiamarlo, gli applicò questo strano titolo; del resto poi, strani o ridicoli sono quasi tutti i termini culinari.

Le seguenti dosi sono quelle da me prescritte in seguito a diverse prove.

Carne magra senz'osso, di vitella o di manzo, nella groppa, nella lombata o nel filetto, grammi 700.

Burro, grammi 50.

Panna, decilitri 2.

Acqua, decilitri 2.

Aceto forte, una cucchiata, o più d'una, se è debole.

Mettete la carne al fuoco col detto burro, mezza cipolla tagliata in quattro spicchi e una carota a pezzetti; sale e pepe per condimento. Quando la carne sarà ben rosolata versate l'aceto, dopo alquanto l'acqua e indi la panna. Fate bollire adagio circa tre ore, ma se il sugo venisse a scarseggiare aggiungete un'altra po' d'acqua.

Mandate la carne in tavola tagliata a fette e col suo sugo passato dallo staccio. In un pranzo di vari piatti potrà bastare per cinque o sei persone.