

302. SCALOPPINE ALLA LIVORNESE

Perché si chiamino scaloppine non lo so, e non so nemmeno perché sia stato dato loro il battesimo a Livorno. Comunque sia, prendete delle bracioline di carne grossa, battetele bene per renderle tenere e buttatele in padella, con un pezzo di burro. Quando l'avranno ritirato bagnatele con qualche cucchiata di brodo per portarle a cottura, conditele con sale e pepe, legatele con un pizzico di farina, date loro l'odore della marsala, e prima di levarle, rendetele più grate con un pizzico di prezzemolo tritato.