

304. SCALOPPINE ALLA GENOVESE

Formate bracioline con carne magra di vitella e, dato che sia grammi 500 senz'osso, tritate un quarto di cipolla di mezzana grandezza e mettetela nel fondo di una cazzaruola con olio e un pezzetto di burro. Distendete sul battuto le bracioline, uno strato sopra l'altro, conditele con sale e pepe e mettele al fuoco senza toccarle che così attaccandosi insieme non si aggrinzano. Quando avrà preso colore la parte di sotto, versate un cucchiaino di farina e dopo poco un pizzico di prezzemolo e mezzo spicchio d'aglio tritati e due dita scarse, (di bicchiere) di vino bianco buono, o, mancando questo, marsala. Poi distaccate le bracioline l'una dall'altra, mescolate, lasciatele tirar l'umido, indi versate acqua calda e un poco di sugo di pomodoro o conserva. Fatele bollire adagio e non molto per terminare di cuocerle e servitele con intinto abbondante, e con fette di pane arrostito sotto, oppure, se più vi piace, con un contorno di riso cotto nell'acqua, tirato asciutto e condito leggermente con burro, parmigiano e l'intinto medesimo. Anzi, il riso ci sta molto bene e così piacciono a tutti.