

305. SCALOPPINE CON LA PANNA ACIDA

La panna acida è la panna comune, ossia il fior di latte, quando ha preso l'agro, il qual difetto non nuoce anzi migliora il piatto che riesce deliziosissimo.

Prendete carne magra di vitella o di vitella di latte, tagliatela a bracioline, battetele, infarinatele e mettetele al fuoco con un pezzo proporzionato di burro. Conditele con sale e pepe e fatele bollire adagio finché abbiano preso colore da ambedue le parti. Allora bagnatele con la detta panna e per ultimo con un poco d'acqua o brodo, se trattasi di vitella di latte, onde la salsa non riesca troppo densa e possano cuocer meglio.

Servitele con spicchi di limone a parte.

Per quattro persone:

Grammi 500 di magro senz'osso,

Grammi 70 di burro

Due decilitri di panna.