

308. BRACIOLINE ALLA BARTOLA

La carne di vitella o di manzo che meglio si presta per questo piatto sarebbe il filetto o il girello, ma può servire anche il culaccio e la coscia.

Carne suddetta, peso netto senz'osso, grammi 500.

Prosciutto grasso e magro, grammi 50.

Un piccolo spicchio d'aglio.

Un piccolo spicchio di cipolla.

Una costola di sedano lunga un palmo.

Un buon pezzo di carota.

Un pizzico di prezzemolo.

Tagliate la carne a fette grosse quasi un dito per ottenere non più di sette od otto bracioline alle quali procurate di dar bella forma, e battetele con la costola del coltello. Fate un battuto tritato molto fine col prosciutto e gl'ingredienti sopra descritti, poi versate in una sauté o teglia di rame sei cucchiariate d'olio sul quale, a freddo, collocherete le bracioline spalmando sopra ad ognuna un pizzico del detto battuto. Conditele con poco sale, pepe e il solo fiore di quattro o cinque chiodi di garofano, e a fuoco vivo fatele rosolare dalla parte di sotto, poi voltatele ad una ad una col suo battuto per rosolare anche questo, e quando avrà soffritto a sufficienza tornatele a rivoltare onde il battuto ritorni al disopra raccattando quello che è rimasto attaccato alla teglia, ora bagnatele con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua, cuopritele e fatele bollire adagio per quasi due ore; ma mezz'ora prima di mandarle in tavola cuocete nell'intinto delle medesime una grossa patata sbucciata e tagliata in dieci o dodici tocchetti collocandoli nei vuoti fra una braciolina e l'altra.

Meglio sarebbe mandarle in tavola nel recipiente dove sono state cotte; ma se questo è indecente mettetetele pari pari in un vassoio con le patate all'intorno. Questa quantità basta per quattro o cinque persone, e non è piatto da disprezzarsi, perché non lascia lo stomaco aggravato.