

309. BRACIOLINE ALLA CONTADINA

Per me, che si ribellano al mio gusto, le lascio mangiare ai contadini; ma, poiché ad altri potrebbero non dispiacere, ve le descrivo.

Preparate le bracioline con carne magra di vitella battuta bene, ungetele coll'olio e conditele con poco sale e pepe. Fate un composto di olive in salamoia, capperi strizzati dall'aceto e un'acciuga, tritando il tutto ben fine. Lasciatelo così semplice, oppure aggiungete un rosso d'uovo e un pizzico di parmigiano; riempitene le bracioline, legatele e quindi cuocetele con burro e sugo di pomodoro, oppure in un soffritto di cipolla.