

## 311. COTOLETTE DI VITELLA DI LATTE IN SALSA D'UOVO

Dopo averle dorate e cotte alla sauté, come quelle dei n. 312 e 313, spargete sopra alle medesime una salsa di rossi d'uovo, burro e agro di limone, tenetele ancora un poco sul fuoco e servitele. Per sette od otto cotolette basteranno tre rossi d'uovo, grammi 30 di burro e mezzo limone, frullati in un pentolino prima di versarli.