

313. COTOLETTE COL PROSCIUTTO

Preparate le cotolette come quelle del numero precedente e mettele nell'uovo con una fetta sottilissima di prosciutto grasso e magro della dimensione della cotoletta stessa. Panatele col prosciutto appiccicato sopra, salatele poco e rosolatele nel burro dalla parte dove non è il prosciutto. Sopra al prosciutto, invece de' tartufi, distendete fette sottilissime di parmigiano o di gruiera, finite di cuocerle col fuoco sopra e servitele con sugo di carne ed agro di limone, oppure con sugo di pomodoro.