

316. POLPETTONE DI CARNE CRUDA ALLA FIORENTINA

Prendete mezzo chilogrammo, senz'osso, di carne magra di vitella, nettatela dalle pelliche e dalle callosità e prima con un coltello a colpo, poi colla lunetta tritatela fine insieme con una fetta di prosciutto grasso e magro. Conditela con poco sale, pepe e spezie, aggiungete un uovo, mescolate bene e colle mani bagnate formatene una palla e infarinatela. Fate un battutino con poca cipolla (quanto una noce), prezzemolo, sedano e carota, mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando avrà preso colore gettate dentro il polpettone. Rosolatelo da tutte le parti e poi versate nel recipiente mezzo bicchiere abbondante d'acqua in cui avrete stemperata mezza cucchiata di farina; copritelo e fatelo bollire a lentissimo fuoco badando che non si attacchi. Quando lo servite, col suo intinto denso all'intorno, strizzategli sopra mezzo limone.

Se lo volete alla piemontese, altro non resta a fare che collocare nel centro della palla, quando la formate, un uovo sodo sgusciato, il quale serve a dar bellezza al polpettone quando si taglia a fette. Non è piatto da disprezzarsi.