

320. SPALLA D'AGNELLO ALL'UNGHERESE

Se non è all'ungherese sarà alla spagnola o alla fiamminga; il nome poco importa, purché incontri, come credo, il gusto di chi la mangia.

Tagliate la spalla a pezzi sottili e larghi tre dita in quadro. Trinciate due cipolle novelline oppure tre o quattro cipolline bianche; mettele a soffriggere con un pezzetto di burro e quando avranno preso il rosso cupo buttate giù l'agnello e conditelo con sale e pepe. Aspettate che la carne cominci a colorire ed aggiungete un altro pezzetto di burro intriso nella farina; mescolate e fategli prendere un bel colore, poi tiratelo a cottura con brodo versato a poco per volta. Non mandatelo in tavola asciutto, ma con una certa quantità del suo sugo.