

321. TESTICCIUOLA D'AGNELLO

Per mettere in umido la testicciuola d'agnello non fate come quella serva a cui il padrone avendo detto che la dividesse in due parti la tagliò per traverso; fu la stessa brava ragazza che un'altra volta aveva infilato i tordi nello spiedo dal di dietro al davanti. Tagliate dunque la testicciuola per la sua lunghezza e così come stanno i due pezzi naturalmente, metteteli a cuocere in un largo tegame; ma fate prima un soffritto d'aglio, prezzemolo e olio, e quando avrà preso colore, fermatelo con un ramaiuolo di brodo. Buttata giù la testicciuola, conditela con sale e pepe, aggiungete a mezza cottura un pezzetto di burro, un poco di sugo o conserva di pomodoro e tiratela a cottura con altro brodo, se occorre. È un piatto da non presentarsi ad estranei, ma per famiglia è di poca spesa e gustoso; la parte intorno all'occhio è la più delicata.