

329. BUE GAROFANATO

Per bue, intendo carne grossa, comprendendovi cioè il manzo e la vitella.

Prendete un bel tocco di magro nella coscia o nel culaccio, battetelo, e ponetelo in infusione nel vino la sera per la mattina di poi. Dato che il pezzo sia di un chilogrammo all'incirca, steccatelo con lardone e quattro chiodi di garofani, legatelo e mettetelo al fuoco con mezza cipolla tagliata a fette sottili, burro e olio in quantità eguali e salatelo. Rosolatelo da tutte le parti e strutta la cipolla, versate un bicchier d'acqua e, coperta la bocca della cazzaruola con un foglio di carta a due o tre doppi tenuti fermi dal coperchio, fatelo bollire adagio fino a cottura. Scioglietelo e servitelo coi suo sugo all'intorno, passato e digrassato. I lardelli di lardone, come vi ho detto altre volte, è bene tenerli grossi un dito e condirli con sale e pepe.

Non lo credo cibo confacente agli stomachi deboli.