

340. FILETTO COLLA MARSALA

La carne del filetto è la più tenera, ma se quel briccone del macellaio vi dà la parte tendinosa, andate franco che ne resterà la metà pel gatto.

Arrocchiatelo, legatelo, e, dato che sia un chilogrammo all'incirca, mettetelo al fuoco con una cipolla di mediocre grandezza tagliata a fette sottili, insieme con alcune fettine di prosciutto e un pezzo di burro: conditelo poco con sale e pepe. Quando sarà rosolato da tutte le parti e consumata la cipolla, spargetegli sopra un pizzico di farina, lasciatelo prender colore e poi bagnatelo con brodo o acqua. Fate bollire adagio, indi passate il sugo, digrassatelo e con questo e tre dita (di bicchiere) di marsala rimettetelo al fuoco a bollire ancora, ma lentamente; mandatelo in tavola con sugo ristretto, ma non denso per troppa farina.

Si può anche steccare il filetto con lardone e cuocerlo con solo burro e marsala.