

353. SCALOPPINE ALLA BOLOGNESE

Questo è un piatto semplice e sano che può servire da colazione o per tramesso in un pranzo familiare.

Magro di vitella di latte senz'osso, grammi 300.
Patate, grammi 300.
Prosciutto grasso e magro tagliato fine, grammi 80.
Burro, grammi 70.
Parmigiano grattato, grammi 30.
Odore di noce moscata.

Lessate le patate non troppo cotte, o cuocetele a vapore, il che sarebbe meglio, e dopo tagliatele a fette sottili più che potete. Tagliate il prosciutto per traverso a strisciole larghe un dito scarso. Tritate minutissima la carne con un coltello a colpo, e conditela con sale, pepe e un poco di noce moscata, perché questa e le droghe in genere, come già sapete, sono opportune nei cibi ventosi. Dividete questa carne in dodici parti per formarne altrettante scaloppine, schiacciandole con la lama del coltello, poi cuocetele in bianco, cioè senza rosolarle, con la metà del detto burro. Prendete un piatto o un vassoio di metallo, versateci l'unto che può esser rimasto dalla cottura e quattro scaloppine, coprendole con la terza parte del prosciutto e sopra questo collocate la terza parte delle patate che condirete col parmigiano e con pezzetti del burro rimasto. Ripetete la stessa operazione per tre volte, e per ultimo ponete il piatto a crogiolar fra due fuochi e servitelo. È un quantitativo che può bastare per quattro o cinque persone.