

357. LESSO RIFATTO ALL'ITALIANA

Se non vi dà noia la cipolla, questo riesce migliore del precedente. Per la stessa quantità di lessso trinciate gr. 150 di cipolline, mettetele in padella con grammi 50 di burro e allorché cominciano a rosolare buttateci il lessso tagliato a fette sottili, uno spicchio d'aglio intero, vestito e leggermente stacciato, che poi leverete, e conditelo con sale e pepe. Via via che accenna a prosciugare bagnatelo col brodo e dopo sette od otto minuti uniteci un pizzico di prezzemolo tritato e il sugo di mezzo limone, e servitelo.