

524. ARROSTO DI VITELLA DI LATTE

La vitella di latte si macella in tutti i mesi dell'anno; ma nella primavera e nell'estate la troverete più grassa, più nutrita e di miglior sapore. I pezzi che più si prestano per l'arrosto allo spiede sono la lombata e il culaccio, e non hanno bisogno che d'olio e sale per condimento.

Gli stessi pezzi si possono cuocere in tegame, leggermente steccati d'aglio e ramerino, con olio, burro e un battutino di carnesecca, sale, pepe e sugo di pomodoro per cuocere nell'intinto piselli freschi. E questo un piatto che piace a molti.