
525. PETTO DI VITELLA DI LATTE IN FORNO

Se io sapessi chi inventò il forno vorrei erigergli un monumento a mie spese; in questo secolo di monumentomania credo che ei lo meriterebbe più di qualcun altro.

Trattandosi di un piatto di famiglia lasciate il pezzo come sta, con tutte le sue ossa, e se non eccedesse il peso di 600 a 700 grammi potete cuocerlo al forno da campagna. In questo caso steccatelo con grammi 50 o 60 di prosciutto più magro che grasso tagliato fine, legatelo onde stia raccolto, spalmatelo tutto copiosamente di lardo (strutto) e salatelo. Collocatelo in una teglia e una decina di minuti prima di levarlo dal fuoco uniteci delle patate che, in quell'unto, vengono molto buone.

Invece dello strutto potete servirvi di burro e olio e invece del prosciutto salarlo generosamente.