

527. ARROSTO MORTO COLL'ODORE DELL'AGLIO E DEL RAMERINO

Se, piacendovi questi odori, non amate che tornino a gola, non fate come coloro che steccano un pollo, un pezzo di filetto o altra carne qualunque con pezzi d'aglio e ramerino; ma regolandovi, quanto alla cucinatura, come nel caso precedente, gettate nella cazzaruola uno spicchio di aglio intero e due ciocche di ramerino. Quando mandate l'arrosto in tavola passate il suo sugo ristretto senza spremerlo e contornate, se credete, il pezzo della carne con patate, od erbaggi rifatti a parte. In questo caso, piacendovi, potete anche aggraziare la carne con pochissimo sugo di pomodoro o conserva.

Il cosciotto d'agnello viene assai bene in questa maniera, cotto tra due fuochi.