



Conchiglie di pesce in forno

Frittura piccata di Vitello

Per 4 persone:
400 gr. di polpa di vitello,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
1 limone,

1 manciata di farina,
burro,
sale.

Fatevi dare la carne in un sol pezzo e tagliatela a fettine sottili. Battetele con il batticarne bagnato d'acqua fredda: otterrete delle fettine sottilissime. Mettete al fuoco una teglia con un bel pezzo di burro e fatelo scaldare. Intanto infarinate velocemente le fettine di carne. Appena il burro è caldo, mettetevi dentro le fettine e cuocetele a fuoco vivo per pochi minuti scuotendo spesso la teglia. Appena si sarà formato intorno ad ognuna una gustosa crosticina marrone, conditele con sale, prezzemolo e succo di limone. Servitele immediatamente.

Crostoni con Uova Strapazzate

Per 4 persone:
8 fette di pane a cassetta,
8 uova freschissime,
4 cucchiaini di latte o panna,
80 gr. di burro,

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
sale e pepe,
1 mazzetto di prezzemolo

Tagliate il pane a cassetta a fette dello spessore di un cm., liberatele dalla crosta e friggetele dalle due parti con circa gr. 40 di burro. Rompete le uova in una scodella, conditele con una presa di sale e di pepe e sbattetele per pochi minuti, quindi versatele in una teglia dove avrete fatto scaldare il resto del burro; mescolatele subito con una forchetta, portando verso il centro le uova che si saranno rapprese intorno al bordo ed appena accenneranno a rapprendersi anche nel centro, toglietele subito dal fuoco ed aggiungete il latte ed il formaggio grattugiato. Spargete le uova sopra ai crostoni di pane fritti e decorateli con una presa di prezzemolo tritato. Guarnite anche il piatto con foglioline di prezzemolo e servite.

Uova affogate con Piselli

Per 4 persone:
8 uova freschissime,
1 cucchiaio di aceto,
1 vasetto di piselli conservati,

8 fettine di pane,
2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
burro e sale.

Scolate i piselli, lavateli mettendoli in un colino, scolateli ancora, quindi fateli insaporire al fuoco in una piccola teglia dove precedentemente avrete fatto scaldare circa gr. 25 di burro (se vi piace, aggiungete al burro anche una foglia di cipolla). Friggete nel burro (o in altro grasso a vostro gusto) le fettine di pane. Mettete al fuoco una casseruola bassa e larga piena a metà di acqua, lasciate alzare il bollore, poi aggiungete una presa di sale, un cucchiaio di aceto e regolate la fiamma in modo che l'acqua abbia soltanto un leggero fremito. Rompete un uovo in un piattino e lasciatelo scivolare proprio dove l'acqua bolle; rompete un'altro uovo ed aggiungetelo al primo, quindi lasciateli cuocere per tre minuti; scolateli con la schiumarola e metteteli ad asciugare sopra un tovagliolo. Ripetete l'operazione con non più di due uova per volta. Al momento di servire, versate i piselli nel centro di un piatto rotondo da portata e tutto intorno disponete le otto uova alternate agli otto crostini di pane. Versate sopra ad ogni uovo, un po' di salsa di pomodoro (riscaldata o no) e servite.

Uova al Tegame al Bacon

Per 4 persone:
8 uova freschissime,
16 fettine di bacon (pancetta affumicata),

4 pomodori rotondi maturi,
olio, burro,
sale e pepe.

Fate scaldare la griglia e mettetevi sopra, affiancate, le fettine di bacon, tuffandole prima, una per volta, in una scodella di acqua fredda: lasciatele stare finché