



Costolette di vitello ripiene

Gnocchi di semolino alla Romana



rata con mezzo bicchiere d'acqua o brodo; rimestare raschiando il fondo, fate dare un bollore, quindi, fuori dal fuoco, aggiungete il tuorlo d'uovo, che avrete mescolato al succo del limone. Mescolate ancora velocemente e versate la salsetta sulla carne.

Conchiglie di Pesce in Forno

Per 4 persone:
4 cucchiaini di pesce cotto diliscato,
4 patate lesse,
4 cucchiaini di parmigiano,
burro e pangrattato.

Per la salsa besciamella:
gr. 25 di farina,
gr. 25 di burro,
1/4 di litro di latte,
1 cucchiaino di salsa di pomodoro,
sale.

Preparate la salsa besciamella cuocendo per venti minuti, a fuoco lento, gli ingredienti indicati rimestandoli continuamente, aggiungendo un cucchiaino di salsa di pomodoro. Ungete di burro quattro conchiglie, ponete sul fondo uno strato leggero di salsa besciamella, sopra a questa una patata lessa tagliata a fettine ed una cucchiainata di pesce lesso; condite con un po' di formaggio e burro fuso, quindi coprite le conchiglie con uno strato di salsa besciamella. Decoratele con i capperi e cuocetele in forno caldo per circa venti minuti.

Pollo alla Griglia

Per 2 persone:
1 pollo novello di circa gr. 750,
1 cucchiaino d'olio,

sale e pepe,
insalata verde di stagione.

Spennate, svuotate e fiammegiate il pollo. Tagliate le zampe ed il collo. Tagliatelo lungo la spina dorsale ed apritelo rompendo le ossa del petto. Schiacciatelo rompendo l'osso dello sterno. Con la punta di un coltellino fate due fori alla estremità del dorso, uno per parte, ed infilate in ognuno l'osso della coscia. Piegate le estremità delle ali sotto le spalle ed avrete ottenuto un pollo perfettamente piatto. Ungetelo d'olio da tutt'e due le parti e mettetelo sulla griglia, precedentemente ben riscaldata, con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Sistemate la griglia (con sotto la sua leccarda) a circa dieci centimetri di distanza dal grill, lasciate lo sportello aperto, affinché il vapore acqueo non impedisca alla carne di dorare, e lasciatelo cuocere circa 15 minuti per parte, sorvegliandolo in modo che la cottura avvenga lentamente e possa penetrare anche nell'interno delle carni. Salatelo solamente quando è cotto e ben dorato. Servitelo assieme ad una buona insalata verde.

Costolette di Vitello ripiene

Per 4 persone:
4 costolette di vitello,
1 fettina di prosciutto cotto,
20 gr. di funghi secchi ammollati,
1 fettina di cipolla,

2 foglie di salvia,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
burro, sale e pepe.

Battete leggermente le costolette, quindi, con la punta di un coltellino, praticate un taglio in mezzo a ciascuna, orizzontalmente, formando una specie di tasca. A parte preparate il ripieno nel modo seguente: fate rosolare la cipolla tritata con una noce di burro; aggiungete i funghi ammollati ed asciugati e ben tritati, una presa di sale ed una di pepe e lasciateli cuocere, mescolandoli ogni tanto, finché saranno ridotti ad una salsetta piuttosto densa. Aggiungete il prosciutto tritato e mescolate, poi mettetene un cucchiaino in mezzo ad ogni costoletta e chiudete il taglio con due stecchini. Mettete le costolette al fuoco in una padella con un bel pezzo di burro, lasciatele colorire a fuoco vivo, poi bagnatele con il vino e fatelo evaporare, quindi conditele con una presa di sale e di pepe e fatele cuocere adagio per circa un'oretta.