

003. GELATINA

Muscolo senz'osso (vedi n. 323), grammi 500.

Una zampa di vitella di latte, oppure grammi 150 di zampa di vitella.

Le zampe di due o tre polli.

Due teste di pollo coi colli.

Le zampe dei polli sbucciatele al fuoco e tagliatele a pezzi; poi mettete ogni cosa al fuoco in due litri d'acqua diaccia; salatela a sufficienza e fatela bollire, schiumandola, adagio adagio per sette od otto ore continue, talché il liquido scemi della metà. Allora versate il brodo in una catinella, e quando sarà rappreso levate il grasso della superficie; se non si rappiglia, rimettetelo al fuoco per restringerlo di più, oppure aggiungete due fogli di colla di pesce. Ora la gelatina è fatta, ma bisogna chiarificarla e darle colore d'ambra. Per riuscire a questo tritate finissima col coltello e poi pestatela nel mortaio, grammi 70 carne magra di vitella, mettetela in una cazzaruola con un uovo e un dito (di bicchiere) d'acqua, mescolate il tutto ben bene e versateci la gelatina diaccia. Non ismettete di batterla con la frusta sul fuoco finché non avrà alzato il bollore, e poi fatela bollire adagio per circa venti minuti, durante i quali assaggiate se sta bene a sale e datele il colore.

A questo scopo basta che poniate in un cucchiaino di metallo non stagnato due prese di zucchero e un gocciolo d'acqua, lo teniate sul fuoco finché lo zucchero sia divenuto quasi nero, versandolo poi a pochino per volta, onde avere la giusta gradazione del colore, nella gelatina bollente. Alcuni ci versano anche un bicchierino di marsala.

Ora, prendete un asciugamano, bagnatelo nell'acqua, strizzatelo bene e pel medesimo passate la detta gelatina, ancora ben calda senza spremere e versatela subito negli stampi; d'estate, qualora non si rappigli bene, ponete questi sul ghiaccio. Quando la vorrete sformare, passate leggermente intorno agli stampi un cencio bagnato nell'acqua bollente. Il bello della gelatina è che riesca chiara, non dura, trasparente e del colore del topazio. Essa ordinariamente si serve col cappone in galantina o con qualunque altro rinfreddo. È poi un ottimo alimento per gli ammalati. Se prendesse l'agro, per non averla consumata presto, rimettetela al fuoco e fatele spiccare il bollore. Anche il brodo comune si rende limpido nella stessa maniera od anche colla carne soltanto.