

031. MINESTRA DI DUE COLORI

Questa è una minestra delicata e leggera che può piacere in Toscana specialmente alle signore; ma non sarebbe da presentarsi a un pranzo in Romagna ove il morbidume sotto ai denti non è punto del gusto di quel paese delle tagliatelle per eccellenza; meno poi lo sarebbe quella moccicaglia di minestra di tapioca, la quale, salvo pochissime eccezioni, al solo vederla promuoverebbe colà il mal di stomaco.

Farina, grammi 180.
Burro, grammi 60.
Parmigiano, grammi 40.
Latte, decilitri 4.
Uova, due intere e due rossi.
Sale, quanto basta.
Odore di noce moscata.
Un pugno di spinaci.

Lessate gli spinaci, strizzateli bene dall'acqua e passateli dallo staccio. Mettete il burro al fuoco e quando è sciolto gettateci la farina mescolando bene; poi versateci il latte caldo a poco per volta, salatela e mentre cuoce lavoratela col mestolo per farne una pasta omogenea.

Levatela e quando sarà tiepida stemperatela colle uova aggiungendo il parmigiano e la noce moscata. Poi questo composto dividetelo in due parti uguali, in una delle quali mescolerete i detti spinaci in quantità sufficiente a farle prendere il color verde e non di più.

Ponete il composto nella siringa con lo stampino a buchi rotondi e spingetelo nel brodo bollente come i passatelli del n. 48; ma questa operazione occorre farla in due volte, prima col composto giallo e dopo col verde.

Questa dose sarà sufficiente per otto o dieci persone.