

084. MACCHERONI ALLA FRANCESE

Li dico alla francese perché li trovai in un trattato culinario di quella nazione; ma come pur troppo accade con certe ricette stampate, che non corrispondono quasi mai alla pratica, ho dovuto modificare le dosi nelle seguenti proporzioni:

Maccheroni lunghi alla napoletana, grammi 300.

Burro, grammi 70.

Gruiera, grammi 70.

Parmigiano, grammi 40.

Un pentolino di brodo.

Date due terzi di cottura ai maccheroni in acqua non troppo salata. Mettete il brodo al fuoco e quando bolle gettateci il gruiera grattato e il burro per scioglierli bene col mestolo; ciò ottenuto, versatelo subito sui maccheroni già sgrondati dall'acqua e dico subito, perché altrimenti il gruiera cala a fondo e si appasta. Tenete i maccheroni al fuoco fino a cottura completa procurando che resti un po' di sugo. Quando li levate, conditeli col suddetto parmigiano e serviteli con altro parmigiano a parte, per chi, non avendo il gusto al delicato, ama il piccante.

Questa, come i maccheroni alla bolognese, è una minestra che fa molto comodo nelle famiglie, perché risparmia il lessso, bastando un pentolino di brodo del giorno avanti. Volendoli di magro, al brodo si sostituisca il latte.

Il gruiera, conosciuto in commercio anche col nome di emmenthal, è quel cacio a forme grandissime, di pasta tenera, gialla e bucherellata. Alcuni non amano il suo odore speciale che sa di ribollito; ma fo riflettere che questo odore nella stagione fredda è poco sensibile e che nella minestra si avverte appena.