

092. PASTE ALLA CACCIATORA

Così chiamano in Toscana una minestra di paste asciutte, (nocette, paternostri, penne e simili) condite con la carne delle arzavole. Le arzavole sono uccelli di padule, dal piede palmato, dal becco a spatola, somigliantissimi alle anatre se non che sono più piccole, da pesare in natura grammi 250 a 300. Due di queste sono sufficienti per condire una minestra di grammi 400 di pasta da bastare per quattro persone.

Gettate via la testa, le zampe, la stizza, e gli intestini per farle bollire con un mazzetto guarnito di sedano, carota e gambi di prezzemolo in tanta acqua salata che basti per cuocervi la minestra. Cotte che sieno disossatele e tritatele con la lunetta insieme coi fegatini e i ventrigli vuotati che avrete cotti con le arzavole. Cotta la pasta nel detto brodo scolatela bene e conditela a suoli con questa carne tritata, burro e parmigiano a buona misura.

Riesce una minestra gustosa e, ciò che più conta, di non difficile digestione.