

093. PASTE CON LE ARZAVOLE

La precedente minestra Paste alla cacciatora mi ha suggerito questa che non riesce men buona. Prendete un'arzavola e, vuotata e pulita come le suddette, mettetela a cuocere insieme con un battuto di cipolla (un quarto o mezza se è piccola), un bel pezzo di sedano, mezza carota, grammi 40 di prosciutto grasso e magro e un pezzetto di burro; sale e pepe per condimento. Rosolata che sia, tiratela a cottura con del buon brodo e un po' di sugo di pomodoro o conserva. Poi disossatela e tritatela insieme con qualche pezzetto di funghi secchi, se li avete uniti all'arzavola mentre cuoceva. Rimettete al fuoco questo intingolo con l'odore delle spezie o della noce moscata e un pezzo di burro impiasticciato di farina per legarlo, e con esso e parmigiano condite grammi 350 di paste che possono essere maccheroni, strisce, denti di cavallo od altre simili.

Questa quantità può bastare per cinque persone se non sono gran mangiatori.

Se unirete all'arzavola grammi 50 di filetto di manzo avrete l'intingolo più sostanzioso.