

101. SPAGHETTI COI NASELLI

Spaghetti, grammi 500.
Naselli (merluzzi), grammi 300.
Burro, grammi 60.
Olio, cucchiainate n. 4.
Marsala, cucchiainate n. 4.
Odore di noce moscata.

Tritate una cipolla di mediocre grossezza e strizzatela fra le mani per toglierle l'acredine. Mettetela al fuoco con l'olio suddetto e quando comincia a rosolare gettateci i naselli tagliati a pezzi e conditeli con sale e pepe. Rosolati che siano versate sugo di pomodoro, o conserva sciolta nell'acqua per cuocerli, e poi passateli da uno staccio di fil di ferro, bagnandoli con un poco di acqua calda se occorre, per estrarne tutta la polpa. Rimettete il passato al fuoco col burro, la marsala, la noce moscata e quando avrà alzato il bollire, se il sugo non avrà bisogno di essere ristretto per ridurlo a giusta consistenza, condite con questo intingolo e parmigiano gli spaghetti cotti in acqua salata. È questa una dose per cinque persone ed è minestra che piacerà perché non è un intruglio come sembrerebbe alla descrizione.