

122. SALSA DI MAGRO PER PASTE ASCIUTTE

Questa salsa, se mi fosse lecito fare un paragone tra i due sensi della vista e del palato, la rassomiglierei ad una di quelle giovani donne la cui fisionomia non avventa, né vi colpisce; ma che, osservata bene, può entrarvi in grazia pe' suoi lineamenti delicati e modesti.

Spaghetti, grammi 500.
Funghi freschi, grammi 100.
Burro, grammi 70.
Pinoli, grammi 60.
Acciughe salate, n. 6.
Pomodori, n. 7 o 8
Un quarto di una grossa cipolla.
Farina, un cucchiaino.

Ponete in una cazzaruola la metà del burro e con esso rosolate i pinoli: levateli asciutti e pestateli in un mortaio coll'indicata farina. Trinciate la cipolla ben fine, mettetela nell'intinto rimasto e quando avrà preso molto colore buttateci i pomodori a pezzi, conditeli con pepe e poco sale, e quando saranno cotti passateli. Rimettete il sugo al fuoco coi funghi tagliati a fettine, sottili non più grandi di un seme di zucca, la pasta dei pinoli che prima potete sciogliere con un po' d'acqua, e il resto del burro. Fate bollire per mezz'ora aggiungendo acqua per render la salsa più liquida, e per ultimo sciogliete le acciughe al fuoco con un poco di questa salsa, senza farle bollire, ed unitele alla medesima. Levate gli spaghetti asciutti, conditeli con questa salsa e se li volete migliori aggiungete del parmigiano. Bastano per cinque persone.