

256. FRICASSEA

La fricassea si può fare di petto o di muscolo di vitella di latte, d'agnello e di pollo. Prendiamo ad esempio il primo, cioè il petto, e questo, in proporzioni all'incirca eguali, serva per le altre qualità di carne indicata.

Petto di vitella di latte, grammi 500.

Burro, grammi 50.

Farina, grammi 5, ossia una cucchiata scarsa.

Acqua calda, non bollente, decilitri 2.

Due rossi d'uovo.

Mezzo limone.

Un mazzetto odoroso.

Spezzettate il petto lasciandolo con tutte le sue ossa. Mettete una cazzaruola al fuoco colla metà del burro e, quando comincia a liquefarsi, versate la farina mescolando finché questa abbia preso il color nocciola. Allora cominciate a versare a poco per volta l'acqua e poi il mazzetto che potete comporre di alcune strisce di cipolla e di carota, di fili di prezzemolo, di sedano e di basilico, il tutto legato insieme, escluse le foglie perché queste potrebbero disfarsi e far bruttura alla fricassea, un pregio della quale è di avere un bel colore paglia unito. Quando l'acqua bolle gettate giù la carne e il resto del burro e condite con sale e pepe bianco, il quale è il fiore del pepe comune. Coprite la cazzaruola con un foglio tenuto fermo dal coperchio e fate bollire adagio. A due terzi di cottura levate il mazzetto e, se fosse la stagione dei funghi freschi, la potete rendere più grata con grammi 100 o 150 di questi tagliati a fette sottili; se no, un pizzico di funghi secchi.

Quando siete per mandarla in tavola ritirate la cazzaruola dal fuoco e versateci a poco per volta, mescolando, i rossi d'uovo frullati coll'agro di limone.

Se la fricassea fosse di pollo, tagliatelo a pezzi nelle giunture, escludendo la testa, il collo e le zampe; pel resto regolatevi nello stesso modo.

La fricassea fatta in questa maniera è un piatto sano e delicato che piace specialmente a chi non ha il gusto viziato a sapori forti e piccanti.