

259. SOUFFLET DI POLLO

Questo piatto nutriente, leggero e poco eccitante può venire opportuno se, dopo un pranzo, restano degli avanzi di pollo arrosto (petti ed anche); specialmente poi se nella famiglia si trovasse qualche persona vecchia. o di stomaco delicato e debole.

Polpa di pollo priva della pelle, grammi 80.

Farina, grammi 50.

Burro, grammi 30.

Parmigiano grattato, grammi 20.

Latte, decilitri 2 1/2.

Uova, n. 4.

Sale, una presa.

Fate una balsamella col burro, la farina e il latte, dopo cotta e non più a bollire, uniteci il parmigiano, il sale, i rossi d'uovo e il pollo tritato fine con la lunetta. Poi montate ben sode le chiare, aggiungete in bel modo al composto anche queste per versarlo in un vassoio che regga al fuoco, rosolatelo leggermente al forno da campagna e servitelo caldo, benché sia buono anche diaccio.