

277. PICCIONE ALL'INGLESE O PICCION PAIO

Avverto qui una volta per tutte che nella mia cucina non si fa questione di nomi e che io non do importanza ai titoli ampollosi. Se un inglese dicesse che questo piatto, il quale chiamasi anche con lo strano nome di piccion paio, non è cucinato secondo l'usanza della sua nazione, non me ne importa un fico; mi basta che sia giudicato buono, e tutti pari. Prendete:

Un piccione giovane, ma grosso.
Vitella di latte magra, gr. 1 00, oppure un petto di pollo.
Fette sottili di prosciutto grasso e magro, grammi 40.
Fette di lingua salata, grammi 30.
Burro, grammi 40.
Mezzo bicchiere di brodo buono digrassato.
Un uovo sodo.

Tagliate il piccione a piccoli pezzi nelle sue giunture scartando la testa e le zampe. Tagliate la vitella di latte o il petto di pollo a bracioline e battetele colla costola del coltello. Tagliate il prosciutto e la lingua a strisce larghe un dito. Tagliate l'uovo in otto spicchi.

Prendete un piatto ovale di metallo o di porcellana che regga al fuoco e distendetevi a strati uno sopra all'altro, prima la metà del piccione e della vitella, poi la metà del prosciutto e della lingua, la metà del burro sparso qua e là a pezzettini e la metà, ossia quattro spicchi, dell'uovo; condite con pochissimo sale, pepe e odore di spezie, e ripetete l'operazione col rimanente in modo che tutto l'insieme faccia la colma. Per ultimo annaffiate col brodo suddetto, ma diaccio, che vedrete galleggiare sul primo orlo del piatto e che rimarrà in gran parte dopo la cottura. ora formate una pasta per ricoprirlo, nelle seguenti proporzioni:

Farina, grammi 150.
Burro, grammi 50.
Spirito di vino, un cucchiaino
Zucchero, un cucchiaino.
Agro di limone, uno spicchio.
Un rosso d'uovo.
Sale, quanto basta.

Intridete la farina coi suddetti ingredienti e, se non bastano, aggiungete acqua tiepida per fare una pasta alquanto morbida. Lavoratela molto gettandola con forza contro la spianatoia, lasciatela un poco in riposo e tiratene una sfoglia addoppiandola quattro o cinque volte, riducendola, per ultimo, grossa come uno scudo, col matterello rigato. Con essa coprite il piatto adornandolo, se è possibile, coi ritagli della stessa pasta, indi doratela con rosso d'uovo; cuocete questo pasticcio (che tale si può chiamare) al forno da campagna e servitelo caldo.

A me pare che questo piatto venga meglio ammannito nella seguente maniera per dargli un carattere e un gusto più nazionale. Date prima mezza cottura al piccione e alle altre carni col detto burro, condendole col sale, il pepe e le spezie. Poi disponetele sul vassoio nel modo indicato, non escludendo l'intinto dell'umido e il brodo. Aumentando il condimento potrete unirvi anche rigaglie di pollo, animelle e tartufi.