

281. TORDI FINTI

Tordi finti perché li rammenta l'odore del ginepro e un poco anche il sapore della composizione. È un piatto che può piacere e farete bene a provarlo.

Magro di vitella di latte senz'osso per sei tordi, gr. 300.

Coccole di ginepro, n. 6.

Fegatini di pollo, n. 3.

Acciughe salate, n. 3.

Olio, cucchiate n. 3.

Lardone, quanto basta.

Questi finti tordi devono aver l'apparenza di bracioline ripiene, quindi della vitella di latte fatene sei fette sottili, spianatele, date loro una bella forma e mettete da parte i ritagli. Questi coi fegatini, un pezzetto di lardone, le coccole di ginepro, le acciughe nettate, e una foglia di salvia, formeranno il composto per riempirle; e però tritate il tutto finissimo e conditelo con poco sale e pepe. Dopo avere arrocchiate le bracioline con questo composto, fasciatele con una fetta sottile del detto lardone, fraponendo fra questo e la carne mezza foglia di salvia, e legatele in croce. Grammi 60 di lardone in tutto, credo potrà bastare.

Ora che avete preparato le bracioline, ponetele a fuoco vivo in una sauté oppure in una cazzaruola scoperta con le dette tre cucchiate d'olio, e conditele ancora leggermente con sale e pepe. Quando saranno rosolate da tutte le parti, scolate l'unto, lasciando però il bruciaticcio in fondo al vaso, e tiratele a cottura col brodo versato a pochino per volta, perché devono rimanere in ultimo quasi asciutte.

Mandatele in tavola slegate, sopra a sei fette di pane appena arrostito e bagnate coll'intinto ristretto rimasto dopo la cottura.

Sono buone anche diacce.