

282. STORNI IN ISTUFA

Gli storni, essendo uccelli di carne ordinaria e dura, hanno bisogno del seguente trattamento per renderli mangiabili. Per numero sei storni fate un battuto, tritato fine, con un quarto di una grossa cipolla e grammi 30 di grasso di prosciutto. Mettetelo al fuoco con grammi 20 di burro, tre o quattro striscioline di prosciutto grasso e magro e due coccole di ginepro. Collocateli sopra gli storni senza sventrarli e, guarniti con foglie di salvia, conditeli con sale e pepe. Quando avranno tirato il sapore del battuto, voltandoli spesso, e che la cipolla sarà ben colorita, bagnateli con un poco di vino bianco asciutto e poi versatecene tanto che fra la prima e la seconda volta sia tre decilitri. Mancandovi il vino bianco supplite con due decilitri d'acqua ed uno di marsala. Coprite la cazzaruola con un foglio di carta a quattro doppi tenuto fermo da un coperchio pesante e fate bollire a fuoco dolce fino a cottura completa. Levateli col loro sugo e serviteli.