
295. COSCIOTTO O SPALLA DI CASTRATO IN CAZZARUOLA II

Questa è una ricetta più semplice e da preferirsi a quella del numero precedente, quando non si richieda contorno alcuno di erbaggi e di legumi.

Prendete una spalla di castrato e dopo averla disossata steccatela con lardelli di lardone involtati nel sale e nel pepe. Salatela alquanto, poi arrocchiata e legata stretta, mettetela al fuoco con grammi 40 di burro e una mezza cipolla steccata con un chiodo di garofano e fatele prender colore. Ritirata la cazzaruola dal fuoco, versateci un bicchiere d'acqua, o meglio brodo, una cucchiata di acquavite, un mazzetto odoroso e, se è il tempo dei pomodori, alcuni di questi spezzati. Fate bollire adagio per circa tre ore colla cazzaruola tenuta chiusa con doppio foglio di carta, rivoltando spesso il pezzo della carne. Quando sarà cotta, gettate via la cipolla, passate il sugo, digrassatelo ed unitelo alla carne quando la mandate in tavola.

Vi avverto di non cuocerla troppo ch  allora non si potrebbe tagliare a fette.

Nella stessa maniera, colle debite proporzioni nel condimento, si pu  fare il cosciotto. Se vi nausea il puzzo speciale al montone, digrassate la carne anche da cruda.