

297. BUE ALLA MODA

Questo piatto va trattato poco diversamente da quello del n. 294.

Prendete non meno di un chilogrammo di magro della coscia o del culaccio di bestia grossa e steccatelo con lardelli grossi un dito di buon lardone che avrete involtati nel sale e nel pepe. Legate il pezzo della carne perché prenda una bella forma, salatelo a sufficienza e ponetelo in una cazzaruola con grammi 50 di burro per rosolarlo; poi aggiungete gli ingredienti qui appresso: mezza zampa di vitella di latte, oppure un pezzo di zampa di vitella grossa, una grossa cipolla intera, due o tre carote intere, un mazzetto legato di erbe odorose come prezzemolo, sedano, basilico e simili; alcune cotenne di lardone, un bicchiere ardito d'acqua, o meglio un bicchiere di brodo digrassato, e per ultimo mezzo bicchiere di vino bianco, oppure due cucchiariate di acquavite. Mettete al fuoco la cazzaruola ben coperta e fate bollire adagio finché la carne sia cotta, ma le carote cuocendosi per le prime, levatele onde restino intere. Gettate via il mazzetto odoroso, poi passate il sugo e digrassatelo se occorre. Servite la carne non troppo cotta unicamente alla zampa e contornate il piatto colle carote tagliate a fette rotonde. Se vi riesce bene, sentirete un umido delicato e leggero. Alcuni steccano la cipolla con chiodi di garofano; ma questo aroma non è da consigliarsi che agli stomachi forti. Meglio delle carote giudico il contorno di fagioli sgranati cotti rifatti nel sugo del bue.