

322. COTEGHINO FASCIATO

Non ve lo do per un piatto fine, ma come piatto di famiglia può benissimo andare, anzi potrete anche imbandirlo agli amici di confidenza. A proposito di questi, il Giusti dice che coloro i quali sono in grado di poterlo fare, devono di quando in quando invitarli ad ungersi i baffi alla loro tavola. Ed io sono dello stesso parere, anche nel supposto che gli invitati vadano poi a lavarsi la bocca di voi, come è probabile, sul trattamento avuto.

Prendete un coteghino del peso di grammi 300 circa e spellatelo da crudo.

Prendete una braciucola di magro di vitella o di manzo del peso di grammi 200 a 300 larga e sottile e battetela bene.

Involtate con essa il coteghino, ammagliatelo tutto col refe e mettetelo al fuoco in una cazzaruola insieme con un pezzetto di burro, sedano, carota e un quarto di cipolla, il tutto tagliato all'ingrosso.

Sale e pepe non occorrono perché il coteghino contiene ad esuberanza questi condimenti.

Se col sugo vi piacesse di condire una minestra di maccheroni, aggiungete alcune fettine di prosciutto grasso e magro, oppure di carnesecca. Quando il pezzo avrà preso colore da tutte le parti, versate acqua bastante a ricoprirlo per metà e alcuni pezzetti di funghi secchi, facendolo bollire adagino fino a cottura completa. Passate il sugo, unite al medesimo i funghi anzidetti e con questo, cacio e burro condite i maccheroni, servendo il coteghino fasciato, sciolto dal refe, con alquanto del suo sugo all'intorno, per companatico.

Il sugo per condire la minestra sarà bene condensarlo alquanto con un pizzico di farina. Mettetela in una cazzaruola con un pezzetto di burro e quando comincia a prender colore versateci il sugo e fatelo bollire un poco.

A questo piatto si addice molto il contorno di carote, prima lessate a due terzi di cottura, poi rifatte in quel sugo.