

348. BUDINO DI CERVELLI DI MAIALE

Per le sostanze che lo compongono è un budino nutriente ed atto ad appagare, io credo, il gusto delicato delle signore.

Cervelli di maiale, n. 3.

Questi, che possono arrivare al peso di grammi 400 circa, richiedono:

Uova, n. 2 e un rosso.

Panna, grammi 240.

Parmigiano grattato, grammi 50.

Burro, grammi 30.

Odore di noce moscata.

Sale, quanto basta.

Per panna intendo quella densa che i lattai preparano per montare.

Mettete al fuoco i cervelli col suddetto burro, salateli e, rimovendoli spesso perché s'attaccano, cuoceteli; ma avvertite di non rosolarli, indi passateli dallo staccio. Aggiungete dopo il parmigiano, la noce moscata, le uova frullate, la panna e, mescolato bene ogni cosa, versate il composto in uno stampo liscio, che avrete unto con burro diaccio e mettetelo al fuoco per restringerlo a bagno-maria.

È quasi migliore freddo che caldo e questa dose potrà bastare a sei persone.