

350. UMIDO INCASSATO

Fate una balsamella con:

Farina, grammi 150.
Burro, grammi 70.
Parmigiano, grammi 30,
Latte, decilitri 6.

Prendete poi:

Uova, n. 3.
Sale, quanto basta.
Spinaci, un mazzetto.

Gli spinaci lessateli, spremeteli e passateli dal setaccio. Le uova scocciatele quando ritirate la balsamella dal fuoco, e alla metà della medesima date il color verde coi detti spinaci.

Prendete uno stampo di rame fatto a ciambella, col buco in mezzo e scannellato all'ingiro, ungetelo bene con burro diaccio e riempitelo prima colla balsamella verde, poi colla gialla e fatela restringere a bagno-maria. Sformatela calda e riempitela nel mezzo con un intingolo ben fatto di rigaglie di pollo e di animelle, oppure di bracioline di vitella di latte con odore di funghi o tartufi. Il manicaretto tiratelo a cottura col burro e col sugo di carne oppure in altra maniera, facendo in modo che riesca delicato, e vedrete che questo piatto farà bellissima figura e sarà lodato.