

362. SCALOPPE DI LINGUA FARSITE IN BELLA VISTA

Fra i rifreddi questo è uno dei migliori e di bella apparenza.

Fatevi tagliare dal vostro salumaio dieci fettine di lingua salata nella parte più grossa, il cui peso in tutto riesca grammi 130 circa. Fatevi anche tagliare in fette sottili grammi 100 di prosciutto cotto grasso e magro. Tagliate giro giro i bordi della lingua per dare alle fette una forma elegante e i ritagli metteteli da parte. Poi levate dal prosciutto dieci fettine della dimensione di quelle della lingua e i ritagli tanto del prosciutto che della lingua gettateli nel mortaio con grammi 70 di burro e grammi 20 di un tartufo bianco e odoroso. Pestate queste cose insieme per ridurle fini come un unguento, di cui vi servirete per ispalmare le fette della lingua da una sola parte, ed appiccatevi sopra le fettine del prosciutto.

Ora che avete così composto questi dieci pezzi, vi danno tutto il tempo che volete per metterli in gelatina. Questa è descritta nella ricetta n. 3 e può bastar quella dose; ma due sono le maniere per adornar con essa i pezzi suddetti. La prima consiste nel prendere un largo piatto o una teglia, versarvi un leggero strato di gelatina sciolta e quando comincia a condensare collocarvi sopra i pezzi e questi coprirli con un altro strato di gelatina sciolta per levarli dopo a uno a uno allorché siasi assodata.

La seconda sarebbe di collocare i pezzi ritti in uno stampo a qualche distanza tra loro dopo averci colato in fondo un leggero strato di gelatina sciolta, e di coprirli poi tutti della stessa gelatina per isformare quindi lo stampo e mandarli in tavola tutti in un pezzo, che così faranno più bella mostra.

In un pranzo di parecchie portate io credo che questa dose potrebbe bastare anche per dieci persone, ma per istar sul sicuro meglio sarà di non servirla a più di otto.