

365. POLLO IN SALSA TONNATA

Prendete un busto di pollo giovane (per busto s'intende un pollo al quale siano state levate le interiora, il collo e le zampe), gettatelo nella pentola quando bolle e fatelo bollire mezz'ora che basta per cuocerlo. Quando lo levate toglietegli la pelle, ch  non serve per questo piatto, disossatelo tutto e mettetelo in pezzi per condirli con sale, non tanto, pepe e due cucchiainate d'olio. Dopo diverse ore che   rimasto ammucchiato sopra un vassoio, copritelo con la seguente salsa. Dato che il busto da crudo sia del peso di grammi 600 circa, prendete:

Tonno sott'olio, grammi 50.

Capperi strizzati dall'aceto, grammi 30.

Acciughe, n. 3.

Prezzemolo un pugno, ossia tanto che dia il colore verde alla salsa.

Le acciughe nettatele dalle scaglie e dalle spine. Il prezzemolo tritatelo fine con la lunetta e poi pestatelo nel mortaio con tutto il resto per ridurre il composto della salsa finissimo. Tolto dal mortaio mettetelo in una scodella e diluitelo con quattro cucchiainate d'olio e mezzo cucchiaino d'aceto. Con la met  di questa salsa inzafardate il pollo e con l'altra met  copritelo onde faccia pi  bella mostra, ma con tutto ci , rimanendo sempre un piatto di poco grata apparenza, potete adornarlo, quando lo mandate in tavola, con due uova sode tagliate a spicchi messevi per contorno. Potr  bastare per sei persone ed   un cibo appetitoso, opportuno per principio a una colazione o ad un pranzo per gente di poco appetito, nei giorni caldi, quando lo stomaco trovasi svogliato.

Per raschiare e pulir bene il mortaio di cose morbide o liquide, come questa salsa,   molto a proposito una grossa fetta di patata cruda.