

368. TORDI DISSOSSATI IN GELATINA

Per sei tordi prendete:

Magro di vitella di latte, grammi 100.
Lingua salata, grammi 40.
Prosciutto grasso e magro, grammi 30.
Una palla di tartufi neri di circa grammi 30.

Lasciate da parte la metà della lingua e un terzo del prosciutto, più grasso che magro, e la carne suddetta col resto della lingua e del prosciutto tritateli e pestateli nel mortaio insieme con la corteccia del tartufo, rammorbidendo il composto con un gocciolo di marsala. Poi passatelo dallo staccio ed uniteci un rosso d'uovo.

Disossate i tordi come fareste pel pollo ripieno n. 258 e lasciate ad essi il collo e la testa attaccati; poi riempiteli col composto descritto nel quale avrete già mescolato il tartufo, la lingua e il prosciutto messi da parte, il tutto tagliato a dadini. Ora cuciteli in modo da poter levare il filo quando saranno cotti, e per cuocerli avvolgete ciascun tordo in un pezzo di velo e fateli bollire per un'ora nel brodo della gelatina n. 3.

Serviteli per rifreddo sopra alla gelatina medesima e se con questa formate sei stampini, grandi a modo di nido, sembrerà che il tordo vi stia sopra a covare.

Riesce un piatto fine e delicato.