

## 370. PASTICCIO FREDDO DI CACCIAGIONE

Prendiamo, per esempio, una starna o una pernice e con essa facciamo un pasticcio che potrà bastare per sei o sette persone. La starna (*Perdrix cinerea*) si distingue dalla pernice (*Perdrix rubra*) perché questa ha i piedi e il becco rosso ed è alquanto più grossa.

Sono gallinacei dell'ordine dei Rasores; si nutrono di vegetali, particolarmente di granaglie, e però hanno il ventriglio a pareti molto muscolose, ed abitano i monti dei paesi temperati. Le loro carni sono ottime, di sapor delicato; ma fra le due specie, la pernice è da preferirsi. Eccovi gli ingredienti per questo pasticcio:

Una starna oppure una pernice alquanto frolla.

Fegatini di pollo, n. 3.

Rossi d'uovo, n. 1.

Foglie d'alloro, n. 2.

Marsala, due dita di bicchiere comune.

Tartufi neri, grammi 50.

Lingua salata, grammi 50.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.

Burro, grammi 30.

Una midolla di pane grossa quanto un pugno.

Un piccolo battuto di cipolla, carota e sedano.

Un poco di brodo.

La starna vuotatela, lavatela e mettetela al fuoco col detto battuto, col burro, col prosciutto tagliato a fettine, con le foglie d'alloro intiere, e conditela con sale e pepe. Quando la cipolla avrà preso colore, bagnatela con la marsala versata poco per volta, e se non basta per tirar la starna a mezza cottura servitevi di brodo. Tolta la starna dal fuoco, levatele il petto e formatene otto filetti che lascerete in disparte. Il resto tagliatelo a piccoli pezzi per tirarli a cottura intera, unicamente ai fegatini, quello della starna compresi.

Cotta che sia questa roba, levatela asciutta e mettetela in un mortaio, gettando via le foglie dell'alloro. Nell'intinto che ancora resta gettate la midolla del pane e con un poco di brodo, rimestando, fate una pappa che verserete anch'essa nel mortaio, come pure la raschiatura dei tartufi, e pesterete ogni cosa ben fine per passarla dallo staccio. In questo passato stemperate il rosso d'uovo e lavoratelo bene col mestolo per mantecarlo.

Ora, formate la pasta per coprirlo servendovi della ricetta n. 372. Prendete uno di quegli stampi speciali per questi pasticci, che sono fatti a barchetta o rotondi, scannellati, di ferro bianco, a cerniera che si apre. Ungetelo col burro e, tirata la pasta sottile poco più di uno scudo, foderatelo con la medesima e fategli il fondo che poserete sopra una teglia di rame unta anch'essa col burro.

Prima gettate nel fondo parte del composto e disponetevi sopra una parte dei filetti (petto della starna e lingua) ed alcuni pezzetti di tartufi grossi quanto le nocciuole e crudi; poi altro composto intramezzato di tartufi e filetti e così di seguito se il pasticcio fosse voluminoso. Pigiatelo bene perché venga tutto unito e compatto e fategli il coperchio della stessa pasta con qualche ornamento, lasciandovi nel mezzo un buco onde sfiati il vapore.

Dorate il di fuori e cuocetelo in forno o nel forno da campagna, e quando lo levate coprite il buco con un fiocco della stessa pasta, fatto a misura e cotto a parte.

La stessa regola potete tenere per un pasticcio di due beccacce le quali non hanno bisogno di essere vuotate, né degli intestini, né del ventriglio; soltanto verificherete che nelle parti basse non vi sia qualcosa di poco odoroso.