

## 371. PASTICCIO DI CARNE

Magro di vitella di latte, grammi 200

Magro di maiale, grammi 100

Burro, grammi 60.

Prosciutto cotto tagliato grosso, grammi 60.

Lingua salata tagliata grossa, grammi 50.

Midolla di pane, grammi 50.

Un petto di pollo.

Un fegatino di pollo.

Un'allodola o un uccello consimile.

Un tartufo.

Marsala, un decilitro.

Mettete al fuoco col detto burro e conditeli con sale e pepe, la vitella, il maiale, l'uccello (a cui leverete il becco e le zampe), il petto di pollo e per ultimo il fegatino, bagnandoli con la marsala e poi con brodo per tirarli a cottura, e prima di levarli lasciateci per un poco il tartufo. Poi nell'intinto che resta gettateci la midolla del pane per fare un poco di pappa e questa messa in un mortaio con l'uccelletto, un rosso d'uovo, la quarta parte circa della vitella e del maiale, fate un composto passandolo da uno staccio di fil di ferro, ma se riuscisse troppo sodo diluitelo con brodo.

Tutta la carne rimasta, il prosciutto, la lingua, il fegatino e il tartufo tagliateli a quadretti grossi come le noccioline e mescolate ogni cosa insieme unicamente col composto passato. Ora prendete uno degli stampi appositi da pasticcio, di forma rotonda, e servendovi della pasta descritta al n. 372, incassatelo; ma quando avrete distesa per bene la pasta tanto sul fondo che intorno allo stampo foderatela con fettine di lardone sottili come un velo e dopo riempito fategli il suo coperchio regolandovi pel resto come il pasticcio di cacciagione n. 370.

Se lo desideraste più signorile non riempite lo stampo fino alla bocca e nel vuoto versateci, dopo cotto, un po' di gelatina n. 3 e servitelo freddo con altra gelatina a parte.

Basterà per otto persone.