

372. PASTICCIO DI LEPRE

Chi non ha buone braccia non si provi intorno a questo pasticcio. La natura arida delle carni della bestia di cui si tratta e il molto ossame, richiedono una fatica improba per estrarne tutta la sostanza possibile, senza di che non fareste nulla di veramente buono.

Quello che qui vi descrivo fu fatto alla mia presenza, nelle seguenti dosi e proporzioni sulle quali, regolandovi, ritengo non sia il caso di sciupare i vostri quattrini.

Mezza lepre, senza testa e gli zampucci, un chilogrammo.
Magro di vitella di latte, grammi 230.
Burro, grammi 90.
Lingua salata, grammi 80.
Grasso di prosciutto, grammi 80.
Prosciutto grasso e magro, tagliato grosso mezzo dito, grammi 50.
Detto, tagliato fine, grammi 30.
Tartufi neri, grammi 60.
Farina per la balsamella, grammi 30.
Marsala, decilitri 3.
Uova, n. 2.
Latte, mezzo bicchiere.
Brodo, quanto basta.

Dalla lepre, dopo averla lavata ed asciugata, levate grammi 80 di magro dal filetto o altrove e ponetelo da parte. Poi scarnite tutte le ossa, per separarle dalla carne, rompetele e ponete anche queste da parte. La carne tagliatela a pezzi, e coi suddetti grammi 80 di magro, lasciato intero, mettetela in infusione con due terzi circa della detta marsala e coi seguenti odori tagliati all'ingrosso: un quarto di una grossa cipolla, mezza carota, una costola di sedano lunga un palmo, diversi gambi di prezzemolo e due foglie di alloro. Conditela con sale e pepe, rivoltate bene ogni cosa e lasciatela in riposo diverse ore. Frattanto nettate dalle pelliche la carne di vitella di latte, sminuzzatela col coltello e pestatela nel mortaio quanto più fine potete.

Scolate dalla marsala la carne messa in infusione e con tutte le ossa, gli odori indicati, il grasso di prosciutto, tagliato a pezzettini e grammi 30 del detto burro, ponetela in una cazzaruola coperta e, a fuoco vivo, lasciatela rosolar bene, rimuovendola spesso col mestolo e bagnandola, quando sarà asciutta, con marsala, servendovi anche di quella rimasta dell'infusione, e con brodo fino a cottura completa. Allora separate nuovamente la carne dalle ossa e rimettete da parte gli 80 grammi di magro per formare con questo, coi grammi 50 di prosciutto e con la lingua, tanti filetti grossi più di mezzo dito.

Pestate prima tutta la carne della lepre nel mortaio, bagnandola di quando in quando per renderla più pastosa, ma non troppo liquida, col resto della marsala e con brodo e passatela; poi pestate le ossa e procurate che passi di queste tutto quel che più potete, avvertendovi però occorrevi a quest'uopo uno staccio di fil di ferro.

Ora, fate una balsamella con grammi 30 del detto burro, la farina e il latte indicati e, cotta che sia, versate nella stessa cazzaruola tutta la carne passata, tanto quella della lepre che della vitella di latte cruda, aggiungete le due uova, mescolate bene ed assaggiate il composto se è dosato giusto di condimenti, per aggiungere, se occorre, sale e il resto del burro.

Adesso incassate il pasticcio colla pasta qui sotto descritta e per riempirlo regolatevi come nel n. 370. I tartufi tagliateli a tocchetti grossi come le nocciuole e così crudi e con tutti i filetti descritti disponeteli a tre suoli alternati col composto ben pigiato onde vengano sparsi regolarmente, e facciano bella mostra quando il pasticcio si taglia. Per ultimo distendetegli sopra i grammi 30 di prosciutto a fette piuttosto sottili e copritelo.

Potete coprirlo con pasta sfoglia a metà, come quella della ricetta n. 155, oppure con la seguente:

Farina, grammi 250.
Burro, grammi 80.
Spirito di vino, cucchiaini n. 2.
Zucchero, cucchiaini n. 2.
Rossi d'uovo, n. 2.
L'agro di uno spicchio di limone.
Sale, grammi 5.
Acqua fredda, se occorre.

Con la norma di questo, salvo qualche variazione del caso, potete fare diversi altri pasticci di selvaggina, come sarebbe di cignale, daino e capriolo. Questo ritengo possa bastare per un pranzo anche di venti persone.