
379. FAGIUOLINI E ZUCCHINE ALLA SAUTÉ

Questi erbaggi così cucinati servono per lo più di contorno. ora la così detta cucina fine ha ridotto l'uso dei condimenti a una grande semplicità. Sarà più igienica, se vogliamo, e lo stomaco si sentirà più leggero; ma il gusto ne scapita alquanto e viene a mancare quel certo stimolo che a molte persone è necessario per eccitare la digestione. Qui siamo in questo caso. Se trattasi di fagiolini lessateli a metà, se di zucchini lasciateli crudi tagliati a spicchi o a tocchetti, metteteli a soffriggere nel burro quando questo, bollendo, avrà preso il color nocciola. Per condimento mettete soltanto sale e pepe in poca quantità.

Se dopo cotti in questa maniera vi aggiungerete un poco di sugo di carne oppure un poco della salsa di pomodoro n. 125 non sarete più nelle regole della cucina forestiera o moderna; ma sentirete, a mio parere, un gusto migliore e lo stomaco resterà più soddisfatto. Se il sugo di carne o la salsa di pomodoro vi mancano, spolverizzateli almeno di parmigiano quando li ritirate dal fuoco.