

380. FAGIUOLINI IN SALSA D'UOVO

Prendete grammi 300 circa di fagiolini in erba, togliete loro le due punte e il filo e poi, come dicono i cuochi in gergo francioso, imbianchiteli, cioè date loro mezza cottura in acqua alquanto salata. Levateli asciutti, tagliateli in tre pezzi e tirateli a sapore col burro, sale e pepe. Frullate in un pentolo un rosso d'uovo con un cucchiaino di farina e il sugo di un quarto di limone, allungate il miscuglio con un ramaiuolo di brodo ghiaccio digrassato e ponete questo liquido al fuoco in una cazzarolina girando sempre il mestolo e quando, per la cottura, sarà divenuto come una crema scorrevole, versatelo sui fagiolini: tenete questi ancora un poco sul fuoco perché la salsa s'incorpori e serviteli per contorno al lesso. Per far prendere ai fagiolini e agli zucchini un bel verde, gettate nell'acqua, quando bolle, oltre al sale, un cucchiaino di soda.