

391. SFORMATO DI CARCIOFI

Questo è uno sformato da farsi quando i carciofi costano poco e ve lo do per uno de' più delicati.

Levate ai carciofi le foglie più dure, spuntateli e sbucciatene i gambi, lasciandoli tutti, anche se sono lunghi. Tagliateli in quattro spicchi e fateli bollire nell'acqua salata per soli cinque minuti. Se li lasciate di più sopra al fuoco, oltre ad inzupparsi troppo di acqua, perdono molto del loro aroma. Levateli asciutti, pestateli nel mortaio e passateli per istaccio. Dosate la polpa così ottenuta con tutti quegli ingredienti soliti negli altri sformati di erbaggio, e cioè: uova, non facendo avarizia d'uno di più, onde restringa, due o tre cucchiainate di balsamella ove non iscarseggi il burro; parmigiano, sale e odore di noce moscata, ma assaggiate il composto più volte per ridurlo a giusto sapore.

Se avete sugo di carne o di stracotto non è male l'unirci un poco anche di questo e, se i carciofi sono teneri, anziché passarli potete lasciarli a piccoli spicchi.

Cuocetelo a bagno-maria in uno stampo bucato, se avete un intingolo di carne per riempirlo; se no, mettetelo in uno stampo liscio e servitelo per tramesso.