

392. SFORMATO DI FINOCCHI

Questo sformato, per ragione del grato odore e del sapore dolcigno de' finocchi, riesce uno de' più gentili. Levate ai finocchi le foglie più dure, tagliateli a piccoli spicchi e cuoceteli per due terzi nell'acqua salata, poi scolateli bene e metteteli a soffriggere con un pezzetto di burro. Conditeli con sale e quando avranno succhiato il burro, bagnateli con un poco di latte; allorché avranno tirato anche questo, aggiungete un po' di balsamella. Ritirateli dal fuoco e lasciateli come sono, o passateli dallo staccio; quando saranno diacci uniteci parmigiano grattato e, a seconda della quantità, tre o quattro uova frullate. Versate il composto in uno stampo liscio, o col buco nel mezzo, regolandovi come per gli altri sformati; cuocetelo a bagno-maria e servitelo caldo come piatto di tramesso o in compagnia di un cappone lessato. Potete anche guarnirlo di un manicaretto di rigaglie e animelle.