

421. PASTICCIO DI CARCIOFI E PISELLI

È un pasticcio strano, ma potrebbe piacere a molti e perciò lo descrivo.

Carciofi, n. 12.

Piselli sgranati, grammi 150.

Burro, grammi 50.

Parmigiano grattato, grammi 50.

Sugo di carne, quanto basta.

Mondate i carciofi da tutte le foglie dure non mangiabili, divideteli in due parti e levate loro il pelo del centro se l'hanno. Date ad essi ed ai piselli mezza cottura di pochi minuti nell'acqua salata, gettateli dopo nell'acqua fresca, levateli, asciugateli bene ed i carciofi divideteli ancora in due parti. Tanto essi che i piselli metteteli al fuoco con grammi 40 del detto burro, conditeli con sale e pepe e tirateli col sugo di carne a giusta cottura. Coi restanti grammi 10 di burro, una cucchiata di farina e sugo suddetto fate una specie di balsamella per legare il composto, il quale, messo in un vassoio che regga al fuoco, lo condirete a strati con questa e col parmigiano.

Ora copritelo con la pasta frolla sottosegnata; doratela col rosso d'uovo, cuocete il pasticcio nel forno da campagna e servitelo caldo perché perde molto lasciandolo diacciare. Questa quantità può bastare a sette od otto persone.

PASTA FROLLA

Farina, grammi 230.

Zucchero a velo, grammi 85.

Burro, grammi 70.

Lardo, grammi 30.

Uova, n. 1.