

426. PISELLI COL PROSCIUTTO

Lasciamo agl'Inglese il gusto di mangiare i legumi lessati senza condimento o, al più, con un poco di burro; noi, popoli meridionali, abbiamo bisogno che il sapore delle vivande ecciti alquanto.

In nessun altro luogo ho trovato buoni i piselli come nelle trattorie di Roma, non tanto per l'eccellente qualità degli ortaggi di quella città, quanto perché colà ai piselli si dà il grato sapore del prosciutto affumicato. Avendo con qualche prova tentato d'indovinare come si preparino, se non ho raggiunto quella stessa bontà mi ci sono appressato, ed ecco come:

Dividete in due parti per il lungo, secondo la quantità dei piselli, una o due cipolle novelline e mettele al fuoco con olio e alquanto prosciutto grasso e magro tagliato a piccoli dadi. Fate soffriggere finché il prosciutto sia raggrinzito; allora gettate dentro i piselli, conditeli con poco o punto sale e una presa di pepe; mescolate e finiteli di cuocere col brodo, aggiungendovi un poco di burro.

Serviteli, o soli come piatto di legume, o per contorno; ma prima gettate via tutta la cipolla.