

432. SAUER-KRAUT I

Non è questo il vero sauer-kraut, il quale bisogna lasciar fare ai tedeschi: è una pallida imitazione di quello, che però non riesce sgradevole come contorno ai coteghini, agli zamponi ed anche al lessò comune.

Prendete una palla di cavolo bianco, nettatela dalle foglie verdi a grosse costole e tagliatela, in quattro spicchi, cominciando dal gambo. Lavateli bene nell'acqua fresca e poi, con un coltello lungo ed affilato, tagliateli per traverso ben sottili come fareste pei taglierini. Ridotto il cavolo a questo modo, ponetelo in un vaso di terra con un pizzico di sale e versategli sopra acqua bollente fino a coprirlo. Quando sarà diaccio levatelo via strizzandolo bene, poi rimettetelo nel vaso asciutto con un dito di aceto forte mescolato in un bicchier d'acqua fresca. Se la palla di cavolo sarà molto grossa, raddoppiate la dose. Lasciatelo in infusione diverse ore, tornate a strizzarlo bene e mettetelo a cuocere nella seguente maniera.

Tritate fine una fetta proporzionata di prosciutto grasso o di carnesecca e mettetela con un pezzetto di burro in una cazzaruola; quando avranno soffritto un poco, gettateci il cavolo e tiratelo a cottura con brodo di coteghino o di zampone, se questi sono insaccati di fresco e non troppo piccanti, altrimenti servitevi di brodo. Prima di mandarlo in tavola assaggiatelo se sta bene di aceto, il quale deve leggermente sentirsi, e di sale.

A proposito di salumi, in qualche provincia d'Italia, avendo il popolo preso il vizio delle abbondanti e frequenti libazioni a Bacco, si è guasto il senso del palato; per conseguenza i pizzicagnoli dovendo uniformarsi a un gusto perverso, impinzano le carni porcine di sale, di pepe e di droghe piccanti a dispetto de' buongustai che le aggredirebbero leggieri di condimento e di sapore delicato come quelle, ad esempio, che si manipolano, più che altrove, nel modenese.