

502. PASTICCIO DI MAGRO

Mancherei a un dovere di riconoscenza se non dichiarassi che parecchie ricette del presente volume le devo alla cortesia di alcune signore che mi favorirono anche questa, la quale, benché in apparenza accenni ad un vero e proprio pasticcio, alla prova è riuscita degna di figurare in qualunque pranzo, se eseguita a dovere.

Un pesce del peso di grammi 300 a 350.

Riso, grammi 200.

Funghi freschi, grammi 150.

Piselli verdi, grammi 300.

Pinoli tostati, grammi 50.

Burro, quanto basta.

Parmigiano, idem.

Carciofi, n. 6.

Uova, n. 2.

Cuocete il riso con grammi 40 di burro e un quarto di cipolla tritata, salatelo, e quando è cotto con l'acqua occorrente legatelo con le dette uova e grammi 30 di parmigiano.

Fate un soffritto con cipolla, burro, sedano, carota e prezzemolo e in esso cuocete i funghi tagliati a fette, i piselli, e i carciofi tagliati a spicchi e mezzo lessati. Tirate queste cose a cottura con qualche cucchiata d'acqua calda e conditele con sale, pepe e gr. 50 di parmigiano grattato quando le avrete ritirate dal fuoco.

Cuocete il pesce, che può essere un muggine, un ragno o anche pesce a taglio, in un soffritto d'olio, aglio, prezzemolo, sugo di pomodoro o conserva e conditelo con sale e pepe. Levate il pesce, passate il suo intinto e in questo sciogliete i pinoli che prima avrete abbrustoliti e pestati. Togliete al pesce la testa, la spina e le lische, tagliatelo a pezzetti, rimettetelo nel suo intinto e uniteci ogni cosa meno che il riso.

Ora che gli elementi del pasticcio sono tutti pronti, fate la pasta per rinchiudervelo, di cui eccovi le dosi:

Farina, grammi 400.

Burro, grammi 80

Uova, n. 2.

Vino bianco o marsala, due cucchiatae

Sale, un pizzico.

Prendete uno stampo qualunque, ungetelo col burro e foderatelo colla detta pasta tirata a sfoglia; poi riempiatelo versandovi prima la metà del riso, indi tutto il ripieno e sopra il ripieno il resto del riso, ricoprendolo alla bocca colla stessa pasta. Cuocetelo al forno, sformatelo e servitelo tiepido o freddo.

Eseguito nelle dosi indicate basterà per dodici persone.