

514. CIECHE ALLA PISANA

Vedi Anguilla n. 490.

Lavatele diverse volte e quando non faranno più la schiuma, versatele sullo staccio per scolarle.

Ponete al fuoco, olio, uno spicchio o due d'aglio interi, ma un po' stacciati, e alcune foglie di salvia. Quando l'aglio sarà colorito versate le cieche e, se sono ancor vive, copritele con un testo onde non saltino via. Conditele con sale e pepe, rimuovetele spesso col mestolo e bagnatele con un poco d'acqua, se prosciugassero troppo. Cotte che siano, legatele con uova frullate a parte, mescolate con parmigiano, pangrattato e limone.

Se la quantità delle cieche fosse di grammi 300 a 350, la quale basta per quattro persone, potrete legarle con:

Uova, n. 2.

Parmigiano, due cucchiariate.

Pangrattato, una cucchiariata.

Mezzo limone e un po' d'acqua.

Se le servite nel vaso ove sono state cotte, ponetele per ultimo fra due fuochi onde facciano alla superficie la crosticina in bianco.

Il chiarissimo prof. Renato Fucini (l'ameno Neri Tanfucio) il quale, a quanto pare, è un grande amatore di cieche alla salvia, si compiace farmi sapere che sarebbe una profanazione, un sacrilegio, se queste - benché sembrino teneri pesciolini - si tenessero a cuocere per un tempo minore di una ventina di minuti almeno.