

535. PICCIONE A SORPRESA

È una sorpresa de' miei stivali; ma comunque sia è bene conoscerla perché non è cosa da disprezzarsi.

Se avete un piccione da mettere allo spiede e volete farlo bastare a più di una persona, riempitelo con una braciucola di vitella o di vitella di latte. S'intende che questa braciucola dev'essere di grandezza proporzionata.

Battetela bene per renderla più sottile e più morbida, conditela con sale, pepe, una presina di spezie e qualche pezzetto di burro, arrocchiatela e mettetela dentro al piccione cucendone l'apertura. Se al condimento suddetto aggiungerete delle fettine di tartufi sarà meglio che mai. Potete anche cuocere a parte la cipollina e il fegatino del piccione nel sugo o nel burro, pestarli e con essi spalmare la braciucola; così l'aroma differente delle due qualità di carne si amalgama e si forma un gusto migliore.

Ciò che si è detto pel piccione valga per un pollastro.