

539. POLLO RIPIENO ARROSTO

Non è un ripieno da cucina fine, ma da famiglia. Per un pollo di mediocre grandezza eccovi all'incirca la dose degli ingredienti:

Due salsicce.

Il fegatino, la cresta e i bargigli del pollo medesimo.

Otto o dieci marroni bene arrostiti.

Una pallina di tartufi o, in mancanza di questi, alcuni pezzetti di funghi secchi.

L'odore di noce moscata.

Un uovo.

Se invece di un pollo fosse un tacchino, duplicate la dose.

Cominciate col dare alle salsicce e alle rigaglie mezza cottura nel burro, bagnandole con un po' di brodo se occorre; conditele con poco sale e poco pepe a motivo delle salsicce. Levatele asciutte e nell'umido che resta gettate una midolla di pane, per ottenere con un po' di brodo due cucchiaiate di pappa soda. Spellate le salsicce, tritate con la lunetta le rigaglie e i funghi rammolliti, e insieme colle bruciate, coll'uovo e la pappa pestate ogni cosa ben fine in un mortaio, meno i tartufi che vanno tagliati a fettine e lasciati crudi. Questo è il composto col quale riempiate il pollo, il cui ripieno si lascerà tagliar meglio diaccio che caldo e sarà anche più grato al gusto.