

597. STIACCIATA UNTA

La chiameremo stiacciata unta per distinguerla dalla precedente. Se quella ha il merito di riuscire più grata al gusto, questa ha l'altro di una più facile esecuzione.

La dose di questa stiacciata e la ricetta della torta mantovana mi furono favorite da quel brav'uomo, già rammentato, che fu Antonio Mattei di Prato; e dico bravo, perch'egli aveva il genio dell'arte sua ed era uomo onesto e molto industrioso; ma questo mio caro amico, che mi rammentava sempre il Cisti fornaio di messer Giovanni Boccaccio, morì l'anno 1885, lasciandomi addoloratissimo. Non sempre sono necessarie le lettere e le scienze per guadagnarsi la pubblica stima; anche un'arte assai umile, accompagnata da un cuor gentile ed esercitata con perizia e decoro, ci può far degni del rispetto e dell'amore del nostro simile.

Sotto rozze maniere e tratti umili
Stanno spesso i bei cuori e i sensi puri;
Degli uomini temiam troppo gentili,
Quai marmi son: lucidi, lisci e duri.

Ma veniamo all'ergo:

Pasta lievita da pane, grammi 700.

Lardo, grammi 120.

Zucchero, grammi 100.

Siccioli, grammi 60.

Rossi d'uovo, n. 4.

Un pizzico di sale.

Odore della scorza d'arancio o di limone.

Si lavori moderatamente perché potrebbe perder la forza. Fatta la sera e lasciata in luogo tiepido si lievita da sé; fatta la mattina avrà bisogno di tre ore di caldana in terra.

Se la volete senza siccioli aggiungete altri due rossi d'uovo ed altri grammi 30 di lardo.

Metà di questa dose basta per cinque o sei persone.