

671. PUDDING CESARINO

Ve lo do per un buon ragazzo, questo Cesarino, e ve lo vendo col nome strano con cui lo compri da una giovane e piuttosto bella signora, religiosa ed onesta, uno di quei tipi che, senza volerlo, sono capaci, per leggerezza, di compromettere le persone che li avvicinano.

Midolla di pane fine, grammi 200.

Zucchero, grammi 250.

Altro zucchero per lo stampo, circa grammi 100.

Uva malaga, grammi 125.

Uva sultanina, grammi 125,

Latte, mezzo litro.

Marsala e rum, in tutto tre cucchiariate.

Uova, n. 5.

Tagliate la midolla di pane a fette sottili e gettatela nel latte. Aspettando che questa inzuppi, nettate l'uva, levate i semi alla malaga e preparate la forma per cuocerlo, che sarà quella dei budini, di rame lavorata. Disfatelo al fuoco in una cazzaruola i suddetti grammi 100 circa di zucchero e preso che abbia il color nocciola, versatelo nello stampo per intonacarlo tutto; quando poi sarà diaccio ungete l'intonaco dello zucchero con burro fresco.

Alla midolla inzuppata unite i detti grammi 250 di zucchero, i rossi delle uova e i liquori, rimestando bene ogni cosa. Per ultimo aggiungete l'uva e le chiare montate. Cuocetelo a bagno-maria per tre ore intere, ponendovi il fuoco sopra soltanto nell'ultima ora. Servitelo caldo e in fiamme e perciò annaffiatelo abbondantemente di rum e dategli fuoco con una cucchiariata di spirito acceso.

Potrà bastare per dieci o dodici persone.