

## 672. PLUM-PUDDING

Parola inglese che vorrebbe dire budino di prugne, benché queste non c'entrino affatto. Fate un composto nel quale, per ogni uovo che serve a legarlo, entri la quantità dei seguenti ingredienti:

Zucchero in polvere, grammi 30.

Zibibbo, grammi 30.

Uva sultanina, grammi 30.

Midolla di pane fine, grammi 30.

Grasso d'arnione di castrato, grammi 30.

Cedro candito, grammi 15.

Arancio candito, grammi 15,

Rhum, una cucchiata.

Allo zibibbo levate i semi. I frutti canditi tagliateli a filetti corti e sottili. Il grasso d'arnione, se non potete averlo di castrato, prendetelo di vitella, e tanto questo che la midolla di pane tagliateli a dadini minutissimi, levando al grasso le pellicole. Fate un miscuglio d'ogni cosa, avendo frullate prima le uova a parte, e lasciatelo in riposo per qualche ora; poi mettetelo in un tovagliuolo e legatelo bene stretto con uno spago per formare una palla. Ponete al fuoco una pentola d'acqua e quando bolle immergetelo nella medesima, in modo che non tocchi il fondo del vaso, lasciandolo bollire adagio tante ore quante sono le uova. Levatelo dal tovagliuolo con riguardo, fategli al disopra una pozzetta e, versato in essa un bicchierino o due di cognac o di rhum che si spanda per tutto il dolce, dategli fuoco e così caldo e in fiamme mandatelo in tavola per esser tagliato a fette e mangiato quando la fiamma è estinta. Tre uova basteranno per sei persone.