

770. PONCE ALLA ROMANA

Per sei persone.

Questa specie di gelato è di uso recente ne' grandi pranzi e si suole servire avanti all'arrosto perché aiuta la digestione e predispone lo stomaco a ricevere senza nausea il restante dei cibi.

Zucchero, grammi 450.

Acqua, decilitri 5.

Aranci, n. 2.

Limoni, n. 2.

Chiare d'uovo, n. 2.

Rhum, un bicchierino.

Odore di vainiglia.

Fate bollire per cinque o sei minuti grammi 250 del detto zucchero in 4 decilitri della detta acqua, con un poco di scorza di limone e di arancio dentro. Tolto dal fuoco, strizzate in questo siroppo il sugo degli aranci e dei limoni, passatelo da un tovagliuolo e versatelo nella sorbettiera per gelarlo.

Mettete al fuoco i restanti grammi 200 di zucchero nel decilitro d'acqua rimasto, dategli l'odore della vainiglia, e fatelo bollire fino al punto che versandone una goccia in un piatto resti rotonda, e presa fra le dita faccia le fila; ma prima avrete montate ben ferme le due chiare, sulle quali verserete lo zucchero così a bollire, battendole, per formare una pasta unita che getterete, quando sarà diaccia, fra il gelato già pronto, mescolando bene; sul punto di servirlo aggiungete il rhum e mandatelo in tavola nei bicchierini.