

772. MACEDONIA

Ben venga la signora Macedonia, che io chiamerei con nome paesano Miscellanea di frutta in gelo, la quale sarà gradita specialmente nell'infuocati mesi di luglio e di agosto.

Per far questo dolce, se non potete servirvi di uno stampo da gelati, occorre un vaso di bandone in forma di gamella o di tegamino, col suo coperchio che chiuda ermeticamente.

Prendete molte varietà di frutta della stagione, matura e di buona qualità, e cioè: ribes, fragole, lampone, ciliege, susine, albicocche, una pesca, una pera e, cominciando dalle ciliege, tutte le dette frutta sbucciatele e tagliatele a fettine piccole come i semi di zucca all'incirca, gettando via i torsoli e i noccioli. Del ribes pochissimo perché ha semi troppo grossi e duri; invece sarebbe bene unirvi un po' di popone odoroso.

Preparate le frutta in codesto modo, pesatele e, ammesso che sieno in tutto grammi 500, spargeteci sopra grammi 100 di zucchero a velo e il sugo di un limone di giardino. Mescolatele e lasciatele per mezz'ora in riposo.

Ponete un foglio di carta in fondo al detto vaso di bandone, riempitelo distendendovi le frutta pigiate alquanto, chiudetelo e collocatelo in un bigonciolo framezzo a ghiaccio e sale, che vi resti tutto coperto per diverse ore. Se non si sforma naturalmente bagnatelo con acqua calda e servitelo che vedrete farà bella mostra di sé come un pezzo duro gelato e marmorizzato.

Questa è una dose per quattro o cinque persone.