FRITTATA DEL CURATO

Ingredienti per sei persone:

Prendete il latte di due carpe ben lavate e fatelo imbiancare tuffandolo per cinque minuti nell'acqua già bollente e leggermente salata.
Prendete anche un pezzo di tonno nuovo grande come un uovo di gallina e aggiungetevi anche uno scaogno tritato molto fine.
Tagliate insieme il latte di carpa e il tonno, in modo da mescolarli ben bene e mettere il tutto in una casseruola con un pezzo sufficiente di burro ottimo: lasciateli rosolare finché il burro non sia fuso.
In questo consiste la specialità della frittata.
Poi prendete un altro pezzo di burro a discrezione, mescolatelo con prezzemolo e cipollina, mettetelo in un vassoio a forma di pesce destinato a ricevere la frittata, strizzatevi sopra un limone e poi mettete il vassoio sulla cenere calda.
Dopo ciò, sbattete dodici uova (più fresche sono meglio è): metteteci dentro il battuto di tonno e agitate il tutto in modo che si amalgami bene.
Finalmente fate la frittata al solito modo e cercate ch'essa sia lunga, spessa e morbida.
Stendetela bene nel vassoio preparato per riceverla e portate in tavola perché sia mangiata subito.
Questa pietanza dev'essere riserbata per le colazioni eleganti, per le comitive d'intenditori ove si sa quello che si fa e si mangia con attenzione: soprattutto si ricordi di innaffiare con buon vino vecchio e ne risulterà un capolavoro.

Note tecniche per la preparazione:
1) Occorre che il latte di carpa e il tonno non arrivino al bollore, altrimenti s'indurirebbero e non potrebbero amalgamarsi con le uova.
2) Il vassoio dev'essere concavo, poiche' la salsa si concentri e possa prendersi col cucchiaio.
3) Il vassoio dev'essere leggermente scaldato, perché se fosse freddo la porcellana porterebbe via tutto il calore alla frittata e non gliene rimarrebbe abbastanza per fondere lo strato su cui è deposta.