053. ZUPPA ALLA STEFANI

L'illustre poeta dott. Olindo Guerrini, essendo bibliotecario dell'Università di Bologna, ha modo di prendersi il gusto istruttivo, a quanto pare, di andare scavando le ossa dei Paladini dell'arte culinaria antica per trarne forse delle illazioni strabilianti a far ridere i cuochi moderni. Si è compiaciuto perciò di favorirmi la seguente ricetta tolta da un libriccino a stampa, intitolato: L'arte di ben cucinare, del signor Bartolomeo Stefani bolognese, cuoco del Serenissimo Duca di Mantova alla metà del 1600, epoca nella quale si faceva in cucina grande uso ed abuso di tutti gli odori e sapori, e lo zucchero e la cannella si mettevano nel brodo, nel lesso e nell'arrosto. Derogando per questa zuppa dai suoi precetti io mi limiterò, in quanto a odori, a un poco di prezzemolo e di basilico; e se l'antico cuoco bolognese, incontrandomi all'altro mondo, me ne facesse rimprovero, mi difenderò col dirgli che i gusti sono cangiati in meglio; ma che, come avviene in tutte le cose, si passa da un estremo all'altro e si comincia anche in questa ad esagerare fino al punto di volere escludere gli aromi e gli odori anche dove sarebbero più opportuni e necessari. E gli dirò altresì che delle signore alla mia tavola, per un poco di odore di noce moscata, facevano boccacce da spaventare. Ecco la

RICETTA DI DETTA ZUPPA PER SEI PERSONE

Cervello di vitella, o di agnello, o di altra bestia consimile, grammi 120.
Fegatini di pollo, n. 3.
Uova, n. 3.
Un pizzico di prezzemolo ed uno di basilico.
Il sugo di un quarto di limone.

Scottate il cervello per poterlo spellare e, tanto questo che i fegatini, soffriggeteli nel burro e tirateli a cottura col sugo di carne; sale e pepe per condimento.
Ponete le uova in un pentolo, uniteci il prezzemolo e il basilico tritati, l'agro di limone, un poco di sale e pepe e frullatele; poi col brodo diaccio, che deve servire per bagnare la zuppa, diluite il composto poco per volta. Versateci in ultimo il cervello e i fegatini tagliati a pezzetti, e mettetelo a condensare a fuoco leggero, muovendolo continuamente col mestolo, ma senza farlo bollire. Condensato che sia, versatelo nella zuppiera sopra il pane, che già avrete tagliato a dadi e soffritto nel burro o nell'olio, ma prima spargete sul pane stesso un pugno di parmigiano grattato.
Questa minestra riesce delicata e sostanziosa; ma io che coi morbidumi non me la dico punto, invece del cervello, in questo caso, supplirei con le animelle e in proposito vi dirò che in certe città, e m'intend'io, dove per ragione del clima non si può scherzare troppo coi cibi, a forza di mangiar leggero e preferibilmente cose morbide e liquide, si sono gli abitanti di esse snervato lo stomaco in modo che questo viscere non può più sopportare alcun nutrimento un po' grave.