099. RAVIOLI ALLA GENOVESE

Questi, veramente, non si dovrebbero chiamar ravioli, perché i veri ravioli non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia.

Mezzo petto di cappone o di pollastra.
Un cervello d'agnello con alcune animelle
Un fegatino di pollo.

Mettete queste cose al fuoco con un pezzetto di burro e quando cominciano a prender colore tiratele a cottura col sugo di carne. Levatele asciutte e tritatele finissime colla lunetta insieme con una fettina di prosciutto grasso e magro; poi aggiungete pochi spinaci lessati e passati, parmigiano grattato, noce moscata e due rossi d'uovo. Mescolate, e chiudeteli come i cappelletti all'uso di Romagna n. 7, o in modo più semplice; con questa dose ne farete sessanta circa.
Cuoceteli nel brodo per minestra, o asciutti con cacio e burro, oppure col sugo.