118. BACCALÀ MONTEBIANCO

Com'è bizzarra la nomenclatura della cucina! Perché montebianco e non montegiallo, come apparisce dal suo colore quando questo piatto è formato? E i Francesi come hanno potuto, facendosi belli di un traslato de' più arditi, stiracchiare il vocabolo corrispondente in Brandade de morue? Brandade, dicono essi, deriva da brandir, muovere, scuotere, vibrare una spada, un'alabarda, una lancia ed armi simili, e infatti qui si brandisce; ma che cosa? Un povero mestolo di legno. Non si può negare che i Francesi non sieno ingegnosi in tutto!
Comunque sia, è un piatto che merita tutta la vostra attenzione, perché il baccalà così trattato perde la sua natura triviale e diventa gentile in modo da poter figurare, come principio o tramesso, in una tavola signorile.

Baccalà polputo, ammollito, grammi 500.
Olio sopraffino, grammi 200.
Panna o latte eccellente, decilitri l.

La detta quantità nettata dalla spina, dalle lische, dalla pelle e dai nerbetti, che si presentano come fili, rimarrà al pulito grammi 340 circa.
Dopo averlo così curato, pestatelo nel mortaio e poi ponetelo in una cazzaruola, insieme con la panna, sopra a un fuoco non troppo ardente, rimestando continuamente. Quando avrà assorbito la panna, o latte che sia, cominciate a versar l'olio a centellini per volta, come fareste per la maionese, sempre lavorandolo molto con l'arma brandita, cioè col mestolo, onde si affini e non impazzisca. Levatelo quando vi parrà cotto al punto e servitelo freddo con un contorno di tartufi crudi tagliati a fette sottilissime, oppure con crostini di pane fritto, o crostini di caviale. Se è venuto bene non deve ributtar l'olio quando è nel piatto.
Questa quantità potrà bastare per otto persone.