142. ROSSI D'UOVO AL CANAPÈ

Come mi ripugna di dare alle pietanze questi titoli stupidi e spesso ridicoli! Ma è giuocoforza seguire l'uso comune per farsi intendere.
È un piatto da servire per principio a una colazione, se prendete norma da questa ricetta, che fu servita a cinque persone.
Formate cinque fette di midolla di pane quadrate, grosse un dito abbondante, larghe quasi quanto la palma di una mano e fate ad ognuna una buca nel mezzo, ma che non isfondi; soffriggetele nel burro e collocatele in un vassoio che regga al fuoco. Ponete nella buca di ognuna un rosso d'uovo crudo ed intero e poi fate una balsamella con decilitri tre scarsi di latte, grammi 40 di farina e grammi 40 di burro. Tolta dal fuoco aggiungeteci tre cucchiaiate colme di parmigiano, l'odore della cannella o della noce moscata e salatela. Lasciatela freddare e poi versatela sul vassoio per coprire i rossi d'uovo e i crostoni. Rosolatela alquanto sotto il coperchio del forno da campagna in modo che non induriscano troppo le uova, e mandatela calda in tavola.
Dove si trova il pane inglese, cotto in forma, meglio è servirsi di questo.