160. RIPIENO PEI POLLI

Magro di vitella di latte, grammi 100 all'incirca, un pezzetto di poppa di vitella e le rigaglie dello stesso pollo. Alla vitella di latte e alla poppa si può sostituire magro di maiale, petto di tacchino o semplicemente vitella.
Cuocete questa carne insieme con un piccolo battuto di scalogno o cipolla, prezzemolo, sedano, carota e burro; conditela con sale, pepe e spezie, bagnandola con brodo. Levatela asciutta dal fuoco, togliete al ventriglio il tenerume, aggiungete alcuni pezzetti di funghi secchi rammolliti, una fettina di prosciutto grasso e magro e tritate ogni cosa ben fine colla lunetta. Nell'intinto rimasto della cottura della carne gettate una midolla di pane per fare una cucchiaiata di pappa soda
Mescolatela al composto, aggiungete un buon pizzico di parmigiano e due uova, e con tutto questo riempite il pollo e cucitelo. Potrete cuocerlo a lesso o in umido. Se lo cuocete lesso sentirete un brodo eccellente; ma ponete attenzione a scalcarlo per estrarre il ripieno tutto in un pezzo che poi taglierete a fette.
Un altro ripieno pei polli è quello del pollo arrosto n. 539.