

161. RIPIENO DI CARNE PER PASTICCINI DI PASTA SFOGLIA

Si può fare questo ripieno o con vitella di latte stracottata, o con fegatini di pollo, o con animelle. Io preferirei le animelle come cosa più delicata d'ogni altra; ma comunque sia non mancherei di dare a questo ripieno l'odore de' tartufi alla loro stagione. Se trattasi di animelle mettetele al fuoco con un pezzetto di burro, conditele con sale e pepe, e quando avran preso colore finite di cuocerle col sugo n. 4, poi tagliatele alla grossezza di un cece o meno. Alle medesime unite un cucchiaio o due di balsamella n. 137, un po' di lingua salata, oppure un poco di prosciutto grasso e magro tagliato a piccoli dadi, un pizzico di parmigiano e una presa di noce moscata, procurando che gli ingredienti sieno in dose tale da rendere il composto di grato e delicato sapore. Lasciatelo ghiacciare bene che così assoda e si adopra meglio. Per chiuderlo nella pasta sfoglia n. 154 ci sono due modi, potendovi servire in ambedue dello stampo delle offelle di marmellata n. 614, od anche di uno stampo ovale. Il primo sarebbe di cuocere la pasta col composto framezzo, il secondo di riempirla dopo cotta. Nel primo caso ponete il composto in mezzo al disco, inumiditene l'orlo con un dito bagnato, copritelo con altro disco simile e cuoceteli. Nel secondo caso, che riesce più comodo per chi, avendo un pranzo da allestire, può cuocere la pasta sfoglia un giorno avanti, si uniscono i due dischi insieme senza il composto; ma nel disco di sopra, prima di sovrapporlo, s'incide con un cerchietto di latta un tondo della grandezza di una moneta da 10 centesimi. Il pasticcino cuocendo rigonfia naturalmente e lascia un vuoto nell'interno; sollevando poi colla punta di un coltello il cerchietto inciso di sopra, che ha la forma di un piccolo coperchio, potete alquanto ampliare, volendo, il vuoto stesso, riempirlo e riporvi il suo coperchio. In tal modo, per mandarli in tavola, basta scaldarli; ma la pasta sfoglia prima di esser cotta va sempre dorata coi rosso d'uovo, solo alla superficie. Se si trattasse di riempire un vol-au-vent va tirato invece un intingolo con rigaglie di pollo ed animelle, il tutto tagliato a pezzi grossi.