233. POLENTA PASTICCIATA

Fate una polenta soda di farina di granturco cotta nel latte. Salatela quando siete per ritirarla dal fuoco e versatela sopra la spianatoia, alta due dita circa. Diaccia che sia, tagliatela a mandorle grosse mezzo centimetro, che disporrete nella seguente maniera in un vassoio di metallo o di porcellana che regga al fuoco. Fate un intingolo come quello per condire i maccheroni alla bolognese n. 87 o consimile, e fate un poco di balsamella n. 137, spolverizzare il fondo del vassoio con parmigiano grattato e distendete un suolo di polenta; conditela con parmigiano, l'intingolo e la balsamella; poi sopra a questo ponete un altro suolo di polenta e conditela egualmente; e così di seguito finché avrete roba. Anche qualche pezzettino di burro qua e là non ci farà male: però mettetene poco se non volete che stucchi per soverchio condimento. Preparato così il vassoio colla sua colma, ponetelo nel forno da campagna per rosolare la polenta e servitela calda per tramesso in un pranzo durante l'autunno e l'inverno. Se viene bene sarà lodata per la sua delicatezza. Nel tempo della cacciagione un abile cuoco può metterla in forma riempiendola di uccelletti cotti in umido.