251. INSALATA MAIONESE

Certi cuochi di cattivo gusto vi presentano questa insalata composta di tanti intrugli da dovervi raccomandare il giorno appresso all'olio di ricino o all'acqua ungherese. Alcuni la fanno col pollo lesso, altri perfino con avanzi di carne qualunque arrostita; ma è da preferirsi sempre il pesce, specialmente se di qualità fine come sarebbe il dentice, l'ombrina, il ragno, lo storione, oppure i gamberi sbucciati, l'arigusta, e, per ultimo, il palombo. Io vi indicherò la seguente che, a mio parere, per essere la più semplice è la più buona.
Prendete insalata romana o lattuga, tagliatela a strisce larghe un dito, mescolateci barbabietole e patate lesse tagliate a fette sottili, alcune acciughe lavate, nettate dalla spina e tagliate in quattro o cinque parti, ed infine pesce lesso a pezzetti. Potete aggiungere al più alcuni capperi e la polpa di due o tre olive indolcite. Condite ogni cosa insieme con sale, olio e non molto aceto, rivoltatela onde prenda bene il condimento ed ammucchiatela tutta insieme che faccia la colma.
Fate una salsa maionese come quella del n. 126 che, nella dose ivi indicata, potrà bastare per sette od otto persone; ma invece del pepe datele il piccante con un cucchiaino di senapa ed al limone aggiungete un gocciolo di aceto, in cui potete stemperare la senapa. Con questa salsa spalmate tutta l'insalata alla superficie e poi fioritela con altre fette di barbabietole e patate intercalate in modo che facciano bella mostra; se avete uno stampino adatto collocate in cima all'insalata, per bellezza, non per mangiarlo, un fiore fatto col burro.
A proposito d'insalata, a me sembra che il radicchio cotto, col suo sapore amarognolo, stia molto bene insieme colla barbabietola, la quale è dolce.