# 271. GERMANO IN UMIDO II

Mettete il germano nella cazzaruola con grammi 30 di burro e fategli prender colore. Levatelo e gettate nell'unto rimasto un cucchiaio di farina per farle prendere, rimuovendola col mestolo, il color marrone. Tolto dal fuoco e non più a bollore, versate su quell'intriso mezzo litro di acqua e rimetteteci il germano; conditelo con sale e pepe e fatelo bollire coperto fino a cottura completa con un quarto di una buccia d'arancio in un sol pezzo, una costola di sedano lunga un palmo e un pezzo di carota, l'uno e l'altra trinciati all'ingrosso. Per ultimo passate il sugo, spezzettate il germano nelle sue giunture, rimettetelo nel suo intinto spremendogli sopra il sugo del ricordato arancio per farlo bollire ancora pochi minuti e servitelo.
Nella stessa guisa si può trattare l'anatra domestica, ma questa essendo molto grassa, sarà bene togliere dallo intinto il soverchio unto prima di mandarla in tavola. Uno dei modi per toglierlo è di versare l'intinto in una scodella e di posarci sopra qualche pezzo di carta straccia sugante la quale ha la proprietà di assorbirlo.