276. PICCIONI IN UMIDO

A proposito di piccioni sentite questa che vi do per vera, benché sembri incredibile, e valga come riprova di ciò che vi dicevo sulle bizzarrie dello stomaco.
Una signora prega un uomo, che le capita per caso, di ucciderle un paio di piccioni, ed egli, lei presente, li annega in un catino d'acqua. La signora ne ricevé una tale impressione che d'allora in poi non ha più potuto mangiar la carne di quel volatile.
Guarnite i piccioni con foglie di salvia intere, poneteli in un tegame o in una cazzaruola sopra a fettine di prosciutto grasso e magro e conditeli con olio, sale e pepe. Quando essi avranno preso colore, aggiungete un pezzo di burro e tirateli a cottura con brodo. Prima di ritirarli dal fuoco spremeteci sopra un limone e adoperate il loro sugo per servirli con fette di pane arrostito postevi sotto. Avvertite di salarli pochissimo a motivo del prosciutto e del brodo. Al tempo dell'agresto, potete usare quest'ultimo invece del limone, seguendo il dettato:

Quando Sol est in leone,
Bonum vinum cum popone,
Et agrestum cum pipione.